

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



Primogênito Blend

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 40% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec e 20% Merlot.

Origem: San Patricio Del Chañar, Neuquén - Patagonia - Argentina.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de concreto a uma temperatura controlada de 18°C. Armazenado por 16 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

Aroma: expressivo com notas de frutas negras, pimenta e florais. Percebe-se também notas integradas de baunilha, fumo e chocolate feito pelo envelhecimento em carvalho.

Cor: vermelho rubi brilhante com tons de violeta e grande profundidade.

Paladar: franco e persistente. Um vinho longo e complexo que elegância e poder simultaneamente.

Álcool: 13,9% vol.

Açúcar Residual: 2,45 g/L.

Acidez Total: 5,3 g/L.

Temperatura de Serviço: 18° C

Potencial de guarda: 8 à 10 anos.