

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Família Mayol Tempranillo

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Tempranillo

Origem: Tupungato - Vale de Uco - Mendoza - Argentina.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Fermentado em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada. Maceração a frio. Fermentação maloláctica produzida espontaneamente em barris de carvalho francês. Envelhecido por 12 meses em barris.

Aroma: Frutas negras maduras e cerejas, com um toque de especiarias.

Cor: Cor intensa com tons vermelhos e violeta.

Paladar: Acidez sutil, com taninos doces e boa concentração.

Álcool: 14,0% vol.

Temperatura de Serviço: 18° à 20°C.