

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Meteorito

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: 100% Cabernet Sauvignon

Origem: Valle de Cachapoal - Chile.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, armazenado por 12 meses.

Aroma: Frutas vermelhas maduras, notas de especiarias, pimentão com um leve toque de tabaco.

Cor: vermelho rubi intenso.

Paladar: Frutas silvestres com taninos firmes.

Álcool: 14,6% vol.

Açúcar Residual: 2,43 g/L.

Acidez Total: 3,4 g/L.

Temperatura de Serviço: 18° C

Potencial de guarda: 10 anos.