

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Oceano Gran Reserva

Tipo: Vinho tinto seco

Variedade: Malbec 40%, Merlot 32% e Cabernet Sauvignon 28%.

Origem: Valle de Viedma - Rio Negro - Patagônia - Argentina.

Vinhedos: Solo arenoso e manejo de vinhedo orgânico.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: Desengaçadas a mão, maceração fria 4 dias em tanques de aço inoxidável e fermentação 15 dias em tanques de aço inoxidável com leveduras indígenas. Envelhecido em barricas de carvalho francês e americano por 12 meses. Engarrafado sem filtrar.

Aroma: Frutas vermelhas maduras, ressaltando framboesa e amoras, presença elegante de aromas provenientes da madeira, entre eles chocolates e tabaco.

Cor: Vermelho rubi intenso.

Paladar: Acidez correta, delicado e elegante.

Álcool: 14,% vol.

Açúcar Residual: 3,8 g/L.

Acidez Total: 6,32 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 6 a 8 anos.