

DESDE 1987

LA CHARBONNADE

IMPORTADORA



### Sacrificio

**Tipo:** Vinho tinto seco

**Variedade:** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah e 10% Carmenere.

**Origem:** Valle de Cachapoal - D.O. Peumo - Chile.

**Colheita:** Colheita manual.

**Envelhecimento:** Este vinho descansa por 10 meses em barris novos de carvalho francês.

**Aroma:** Frutos vermelhos e negros.

**Cor:** Vermelho escuro.

**Paladar:** Um vinho de excelente concentração, com taninos bem acentuados e final persistente.

**Álcool:** 14,8% vol.

**Açúcar Residual:** 2,55 g/L.

**Acidez Total:** 3,39 g/L.

**Temperatura de Serviço:** De 16° a 18°C. Decantar preferencialmente.

**Potencial de guarda:** Até 10 anos.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, comida picante e queijos fortes.