

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.