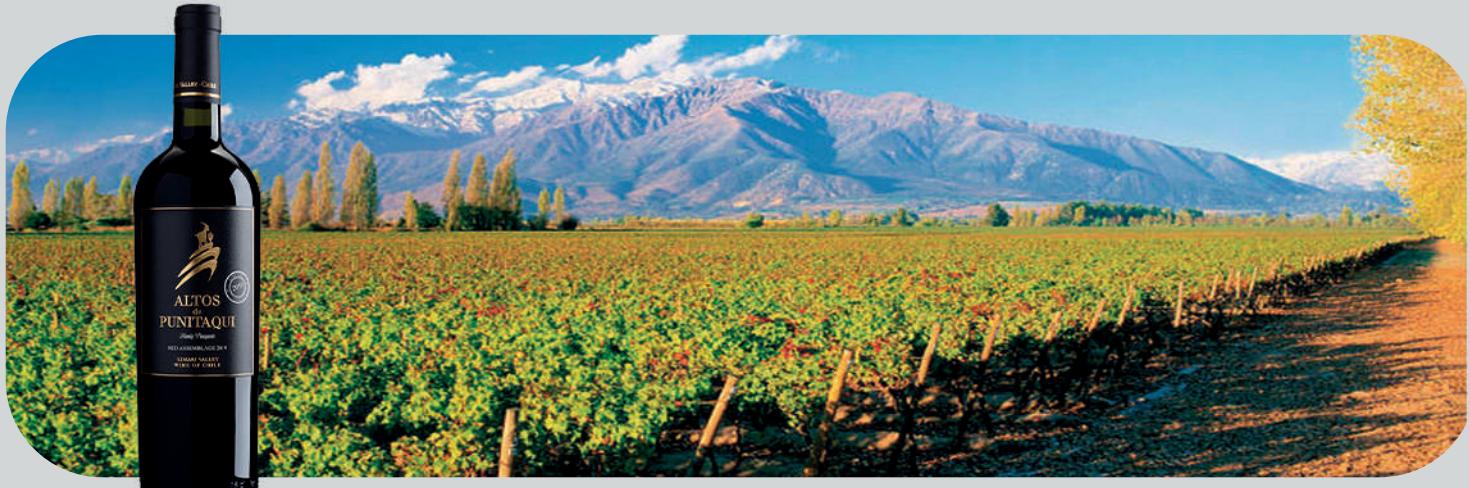


ALTOS DE PUNITAQUI RED ASSEMBLAGE 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Aqui temos um exemplar notável de uma das regiões vitivinícolas emergentes do Vale do Limarí: Punitaqui. Levando o nome de sua cidade de origem, este Altos de Punitaqui é composto por 63% da casta Carménère e 37% de Syrah. Vinho tinto de cor vermelha com reflexos violáceos, limpo e brilhante em taça. Seu aroma é agradável e de boa intensidade, onde sobressaem notas de cerejas e ameixas vermelhas. No paladar é macio, sedoso e fresco. Um vinho de corpo médio, com final longo e agradável, devido ao seu frescor com caráter frutado.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

País:
Chile

Uva:
Carménère e Syrah

Temperatura:
14°C a 16°C

Abrir e
consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
13,5%

Corpo:
● ● ● ○○

Sequência no
serviço da seleção
2º

● HARMONIZAÇÃO

Churrasco, pizza à calabresa, queijo canastra meia-cura, espaguete à bolonhesa, Risoto com carne, embutidos e frios, Steak tartar e Carne moída com vegetais.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.