

**DALBOSCO RESERVA ESPECIAL ASSEMBLAGE
D.O. PUNITAQUI, LIMARÍ VALLEY 2020****● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Vinho de intensa cor rubi. Possui aromas complexos, que mesclam flores e frutas vermelhas, com suaves notas de tostado e tabaco, provenientes do estágio em carvalho. Saboroso, com taninos maduros e um agradável final. A Viña Dalbosco foi fundada 2008 pelos irmãos Dalbosco Cazzanelli – Giorgio, Roberto, Renato e Franco. Está localizada no interior do Valle del Limari, região privilegiada para a produção de vinhos em razão do clima de chuvas escassas, praticamente desértico. Lá o sol brilha intensamente durante o dia, mas à noite o frio é intenso, favorecendo a qualidade das uvas e dos vinhos.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor rubi a rubi escuro, em que predominam intensos aromas de frutas vermelhas, frutas negras e flores. Podem ou não ter passagem por madeira. No aroma podem apresentar algumas especiarias, especialmente se passarem por estágio em barris de carvalho. Na maioria são originários de regiões quentes. São vigorosos, energizantes.

País:
Chile

Uva:
Merlot, Cab. Sauv. e Syrah

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
13,5%

Corpo:
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Fígado de vitela grelhado, vitela costelada, filé alto, pato assado, queijo macio, peru recheado, cogumelos à grega e porco assado.



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.