

LUNA DE ORO GRAN RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL CARMÉNÈRE-SYRAH 2018/2019**● DESCRIÇÃO DO VINHO**

A Dalbosco, vinícola que produz este aveludado tinto, está localizada em Punitaqui, no centro do Valle del Limarí, no norte do Chile. É um vinho que exibe cor vermelha com reflexos violáceos profundos e intensos. Seu elegante aroma frutado remete a frutas vermelhas e cerejas pretas, com notas de fumo e baunilha fina no final. Na boca apresenta excelente estrutura, com taninos macios, encorpados, sedosos e muito largos. Reaparecem as frutas vermelhas e a baunilha, proporcionadas pela boa evolução da madeira em que esteve armazenado durante um ano. Final longo, persistente e muito agradável.

● ESTILO: TINTOS COMPLEXOS

São complexos no aroma e no paladar demonstram equilíbrio entre fruta e madeira. Sua acidez é muito equilibrada. Apresentam aromas de vários tipos: fruta, baunilha, tostados, café, animais, especiarias, terra e muito mais. Precisam envelhecer em garrafa para amadurecer, em quantidades de tempo que variam de vinho para vinho.

País:
Chile

Uva:
Carménère e Syrah

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
13,5%

Corpo:
●●●●○

Guardar em adega climatizada até:
2028/2029

● HARMONIZAÇÃO

Peito de frango frito com páprica, Sobrecoxa de frango tandoori, Tournedos grelhado com foie gras, Talharim largo com guisado de cogumelos, Pato assado, Rabada, Pernil assado ao forno e Picanha.



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.