

LUNA DE ORO CARMÉNÈRE RESERVA ESPECIAL 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

A Dalbosco, vinícola que produz este Luna de Oro, está localizada em Punitaqui, no centro do Valle del Limarí, um verdadeiro oásis em meio à paisagem desértica. A localização privilegiada origina vinhos de cores intensas, aromas elegantes, frutados e de bom corpo. Para atingir o resultado deste tinto, o vinho foi armazenado em barricas de carvalho francês por três meses. Um vinho que se destaca pelos aromas complexos de frutas negras maduras, como mirtilos, complementados por notas vegetais, com leve toque de tostado no final. Em taça exibe cor vermelho púrpura intenso. Na boca é macio, redondo, encorpado, de final longo e agradável.

● ESTILO: TINTOS INTENSOS

Vinhos com boa estrutura, cor ruby a ruby 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:
Carménère

Temperatura:
16°C a 18°C

Abrir e
consumir após:
60 minutos

Teor alcoólico:
14%

Corpo:
● ● ● ○ ○

● HARMONIZAÇÃO

Batata boulangère, Feijão com pimenta, Carnes condimentadas bem temperadas, Queijo Minas Curado, Batata ao forno com creme, Feijão branco com toucinho, Peru recheado e Churrasco.



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.