

ARTÍFICE CARMÉNÈRE RESERVA ESPECIAL 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

As uvas que originam o Artífice Carménère são provenientes no Valle de Maule, ao sul de Santiago do Chile. Trata-se uma região de clima tipicamente mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e os verões secos, com variação acentuada de temperaturas entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas amadureçam muito bem, resultando em um vinho de cor vermelho rubi intenso. No olfativo é elegante e frutado, com toques de ameixas maduras, chocolate e notas de pimenta. No gustativo é redondo, macio e equilibrado.

● 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



Temperatura:
14°C a 16°C



Abrir e consumir após:
30 minutos



Teor alcoólico:
13%



Corpo:
●●○○○

● HARMONIZAÇÃO

Filé com Molhos Temperados, Estrogonofe de filé, Língua ao molho Madeira, Massas, Pizza com Embutidos, Massa com Molho de Tomate e Carne, Rosbife, Paleta frita em pedaços, Queijo macio, Carne moída com vegetais e Talharim com carne.



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.