

**CASANOVA ANTAÑO RESERVE CARMÉNÈRE 2021**



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

O Casanova Antaño Reserva Carménère foi produzido pela bodega chilena Hugo Casanova. Em sua vinificação, teve 60% do vinho mantido por quatro meses em barricas de carvalho francês e americano e 40% em aço inoxidável. No exame visual exibe cor vermelha rubi brilhante. No aspecto olfativo, revela aromas de geleia de frutas vermelhas e figos secos, com notas de especiarias e tostado. Na boca apresenta corpo médio, com predominância de frutas vermelhas. É macio, saboroso e fácil de beber. É um vinho bastante versátil na hora de harmonizar com alimentos.

● **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:**  
13,5%

🍷 **Corpo:**  
●●●○○

● **HARMONIZAÇÃO**

Filé com Molhos Temperados, Estrogonofe de filét, Língua ao Madeira, Spaghetti ao sugo espaguete, Massas, Pizza com Embutidos, Massa com Molho de Tomate e Carne, Iscas de Filé, 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.