

FAVORITOS CLASSIC CARMÉNÈRE D.O. VALLE CENTRAL 2023



● DESCRIÇÃO DO VINHO

Os vinhos Favoritos são produzidos na região central do Chile pela família Edwards, uma das mais tradicionais no cenário enológico do país andino. Um dos destaques da bodega é este Carménère, um rótulo que no visual apresenta cor vermelho rubi com tons violáceos intensos. No exame aromático, revela aroma de frutas negras como amora e groselha, acompanhado de notas herbáceas de louro, especiarias e complementado sutilmente com notas de chocolate, coco e um leve tostado. No paladar exibe média estrutura, com taninos amigáveis e acidez equilibrada.

● 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:
12,5%

Corpo:
●●○○○

Sequência no serviço da seleção
2º

● HARMONIZAÇÃO

Pastel de carne, risoto com carne, espaguete ao sugo, Risoto com lingüiça, guisado com legumes, lingüiças, Talharim com molho de carne bolonhesa bolognesa e pão ou torrada com pastas.



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.