



LIBERWINES



CIÉNAGA DE NAME 2018

Uva: 100% Carignan

Graduação Alcoólica: 13%

Amadurecimento: 19 meses
em barrica francesa

Temperatura: 17 - 20°C

Vinícola: Carter Mollenhauer

Enólogo: Edgard Carter

Origem: Cauquenes, Chile



Notas de Prova: Vermelho cereja, com tonalidade rubi. Aromas de frutas vermelhas (morango, framboesa, amora e ameixa), especiarias (pimenta do reino, cravo da Índia), e couro. Na boca, a acidez é alta, os taninos são marcantes e bem integrados, e as frutas se repetem no paladar com final persistente. Bom potencial de guarda.



Técnica de Vinificação: 19 meses em barrica francesa de 225L de 3 e 4 anos.



Harmonize com: Carne de peru, churrasco e choripan.