



LIBERWINES
BR
W



LA PALMA

2022

Uva: 100% Semmilion

Amadurecimento: Após a fermentação o vinho é vinificado com as cascas durante 9 meses e inox posteriormente

Graduação Alcoólica: 12,5%

Temperatura: 10 - 11°C

Vinícola: Carter Mollenhauer

Enólogo: Edgard Carter

Origem: Guarilhue, Chile



Notas de Prova: Este é um vinho denso, de acidez vibrante, de textura firme e de muitas frutas brancas, cítricas e de caroço acompanhadas de notas florais e de ervas frescas.



Técnica de Vinificação: O vinho fermenta (sem adição de leveduras exógenas e sem adição de SO2 durante todo o processo de vinificação) e estagia com suas peles durante 8 meses em ânforas. Após esse período, permanece mais 5 meses em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.



Harmonize com: Saladas, massas, peixes e frutos do mar,