



TINTO DE MESA



2024 Vale do Itata, Chile Carter Mollenhauer Tinto

TONALIDADE



PERFIL DO VINHO

Doçura	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Álcool	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Acidez	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Taninos	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●
Corpo	● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



TEMPERATURA

16 - 18°C

GRADUAÇÃO ALC

13%

UVAS

70% País, 30% Cinsault

AROMAS



Frutas Vermelhas



Floral



Morango

ORIGEM

O terroir do Valle Central combina clima mediterrâneo, influência da Cordilheira dos Andes e solos variados, resultando em vinhos equilibrados, expressivos e de grande tipicidade.



AMADURECIMENTO

Sem passagem por madeira.



COMO FOI FEITO

Fermentação espontânea em tanques de concreto fechados para a País e em lagares abertos para a Cinsault, vinificada com cachos inteiros pisados.



HARMONIZAÇÃO



Carnes vermelhas



Embutidos