



LIBERWINES
BIBERWINES



VINOS C – AL CARMENERE 2023

2023

Uva: 88% Carmenera, 12% Merlot

Amadurecimento: 2 meses em barricas de carvalho francês

Gradação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 a 18 °C

Vinícola: Bodegas Tagua
Tagua

Enólogos: Tomás Correa L. /
Sebastián San Martín R.

Origem: Valle de Colchagua, Chile



Notas de Prova: Cor vermelho carmim intenso. Aromas de frutas negras (ameixa, cereja), licor de berries, baunilha e alcaçuz. Em boca, taninos macios e textura aveludada. Final persistente com toques de cacau, tabaco e fruta madura.



Técnica de Vinificação: A colheita é manual e a fermentação alcoólica ocorre a 27-29°C por até 15 dias com levedura selecionada para realçar a fruta e volume. Após maceração pós-fermentativa, o vinho passa por fermentação malolática. O envelhecimento é 100% em barricas francesas por 12 meses, sendo 8% novas e 92% de segundo uso. A estabilização tartárica acontece naturalmente, com filtração grossa antes do engarrafamento.



Harmonize com: Massas com molhos escuros, cordeiro, carnes grelhadas e vegetais assados.