



LIBERWINES



## VINOS C – CA BLEND

2021

**Uva:** 55% Cabernet Sauvignon, 22% Syrah, 13% Merlot, 10% Barbera

**Amadurecimento:** 24 meses em barricas de carvalho francês

**Graduação Alcoólica:** 14%

**Temperatura:** 16 a 18 °C

**Vinícola:** Bodegas Tagua Tagua

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

**Origem:** Valle del Maule – Zona Cauquenes, Chile



**Notas de Prova:** Cor rubi intensa. Aromas de frutas vermelhas, cassis, especiarias e ervas. Em boca, taninos firmes e arredondados com camadas de frutas negras, menta, chocolate amargo e leves notas tostadas. Estrutura equilibrada e acidez que permite grande evolução.



**Técnica de Vinificação:** A colheita é feita manualmente no início da manhã. Todas as variedades recebem a adição de leveduras selecionadas e nutrientes específicos para o tipo de vinho desejado. A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada (26 a 28 °C), e dura cerca de 12 a 15 dias. Em seguida, o vinho é transferido para barricas, onde permanece por 24 meses. Por fim, são escolhidas as melhores barricas de cada variedade para compor o corte. A estabilização tartárica ocorre de forma natural no processo de engarrafamento.



**Harmonize com:** Carnes assadas, cordeiro, pratos com ervas e queijos curados.