

# GRAN RESERVA PANUL



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Carménère

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

## Colheita

As uvas são colhidas a partir da segunda semana de março. Essa variedade é a última a entrar na vinícola. As folhas são colhidas do lado voltado para o sol da manhã o que permite que a fruta atinja sua maturidade total.

## Vinificação

Após uma seleção inicial das melhores uvas, o vinho é fermentado em tanques de aço inoxidável. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperaturas controladas de 26° a 28°C por 7 a 10 dias. Em seguida o vinho passa por uma maceração pós-fermentativa de mais 10 dias para obter melhor estrutura e concentração de taninos. Por fim, ele é separado do vinho e transferido para barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses.

## Notas de degustação

Cor vermelho rubi com tons violeta. No nariz, apresenta aromas intensos que lembram figos maduros, frutos do bosque, misturados com especiarias finas. No paladar, é equilibrado e aveludado, com taninos maduros e agradáveis. Tem um final longo e longo e persistente.