



MARCHIGÜE®

LIEBRE



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Carménère

Colheita: 2021

Álcool: 14°

Colheita

Durante todo o mês de abril, as uvas são expostas ao sol da manhã através da desfolha, que visa eliminar o excesso de aromas herbáceos e amadurecer a fruta. No final do mês, as uvas são colhidas à mão.

Vinificação

As uvas são transportadas para a adega, onde se procede a uma selecção automática dos grãos para proceder de imediato à fermentação a temperaturas controladas entre os 27° e os 29° num processo que dura entre 15 e 20 dias. Em seguida, o vinho envelhece em barricas de carvalho francês e americano por 15 meses.

Notas de degustação

Cor vermelho rubi violeta de alta intensidade. Com aromas intensos que lembram ameixas maduras de mirtilo e especiarias doces que combinam bem com chocolate preto. Na boca, o vinho apresenta uma estrutura tânica firme e poderosos taninos aveludados.