

# PANILONCO

CHIEF OF LIONS

• RESERVA •



**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 maio. Esta casta é a última a entrar na adega

## Vinificação

A fruta é transportada para a adega onde é seleccionada, desengaçada e esmagada para fermentar em cubas de inox durante um período entre 7 e 10 dias a uma temperatura entre 25°-28° C. O vinho é deixado em contacto com os sólidos durante 10 dias mais antes de o separar e depois o vinho estagia em barricas de carvalho francês e americano durante 6 meses.

## Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com tons granada. No nariz é expressivo e intenso com carácter frutado com aromas de especiarias e baunilha. Na boca é um vinho elegante, corpo médio-alto, com acidez média e taninos macios. Tem um final longo e persistente.