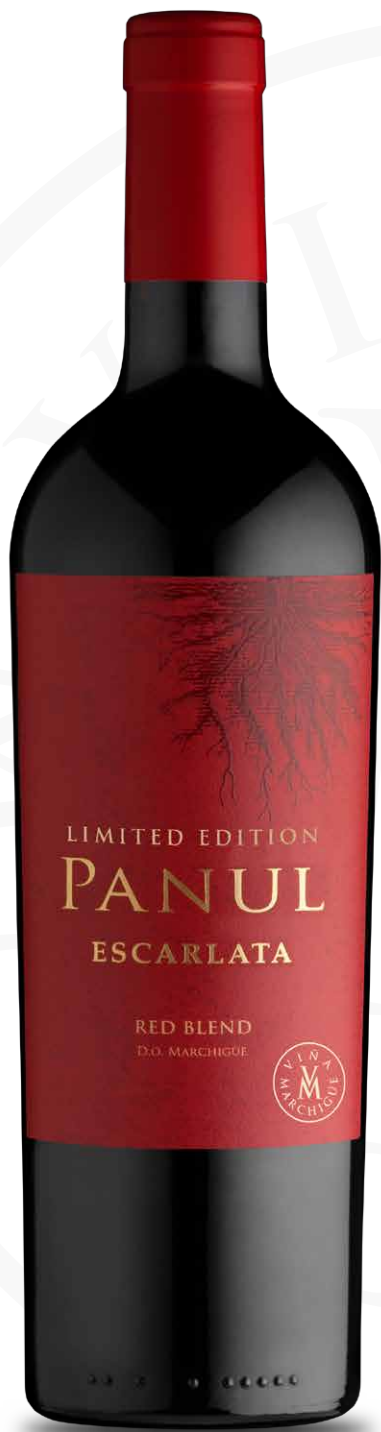


LIMITED EDITION  
**PANUL**  
ESCARLATA



**País:** Chile

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

**Varietais:** Cabernet Sauvignon 70%  
Carménère 15%  
Syrah 15%

**Colheita:** 2019

**Álcool:** 13,5°

#### **Colheita**

As uvas são colhidas à mão. Começa com o Merlot na primeira semana de março. Em seguida, o Cabernet Sauvignon, na última semana de março. Finalmente, o Cabernet Franc é colhido na segunda quinzena de abril.

#### **Vinificação**

Depois que as uvas são recebidas na vinícola, as melhores bagas são selecionadas. Em seguida, cada variedade desse blend é fermentada separadamente em temperaturas controladas em tanques de aço inoxidável. Após o término do processo de fermentação alcoólica, os vinhos são envelhecidos em barris de carvalho francês por um período de 10 meses.

No final do período de envelhecimento, é realizada a mistura final, sem filtragem. Isso permite um descanso na garrafa por 6 meses antes do lançamento para o mercado.

#### **Notas de degustação**

Cor vermelho rubi de intensidade média-alta. No nariz complexo, com aromas de frutas vermelhas, chocolate e especiarias. Estrutura, taninos sedosos e acidez equilibrada, com um final longo e persistente.