

Made with Organic Grapes

PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Cabernet Sauvignon

Colheita: 2022

Álcool: 13°

Colheita

As uvas são colhidas na primeira quinzena de abril. Elas vêm do vinhedo de San Juan.

Vinificação

As uvas orgânicas são transportadas para a vinícola separadamente e vinificadas em tanques de aço inoxidável. A fermentação alcoólica a 25° a 28° C por um período de 7 a 10 dias. período de 7 a 10 dias. As leveduras são selecionadas e atendem a todos os requisitos da certificação orgânica.

Notas de degustação

Cor vermelha rubi intensa. No nariz, apresenta aromas de ameixa, groselha preta e cereja seca com um toque de especiarias no final. Picante no final. No paladar, tem um sabor redondo, amigável, taninos redondos e macios, acidez equilibrada e comprimento médio-alto. Tem um final longo e persistente.