

Made with Organic Grapes

PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedades: Cabernet Sauvignon
Carménère
Syrah

Colheita: 2019

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas entre a última semana de março e a primeira quinzena de abril.

Vinificação

As uvas orgânicas são transportadas para a adega separadamente e a vinificação é realizada em tanques de aço inoxidável. A fermentação alcoólica ocorre a uma temperatura entre 25° a 28° C por um período de 7 a 10 dias. As leveduras são selecionadas e cumprem todas as certificações orgânicas.

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, comprimento médio-alto. Tem um final longo e persistente.