

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Carménère

Colheita: 2022

Álcool: 14°

Cosecha

As uvas são colhidas a partir da segunda semana de maio. Essa variedade é a última a entrar na vinícola. A remoção das folhas é realizada no lado ensolarado da manhã o que permite que a fruta atinja a maturidade total.

Vinificação

Após uma seleção inicial das melhores uvas, a fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 a 10 dias. Em seguida o vinho passa por uma maceração pós-fermentativa de mais 10 dias a mais para obter melhor estrutura e concentração de taninos. Por fim, ele é separado e transferido para barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses.

Notas de degustação

Cor vermelho rubi com tons violeta. No nariz aromas intensos que lembram figos maduros, bagas frutos do bosque, misturados com especiarias finas. Especiarias. Na boca, é um vinho equilibrado, aveludado, com taninos maduros e agradáveis. Seu final é longo e persistente.