

RESERVA ESPECIAL PANUL



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Cabernet Sauvignon

Colheita: 2022

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas cuidadosamente de nossos melhores vinhedos em meados de abril para garantir a qualidade da fruta.

Vinificação

Após uma seleção inicial das melhores uvas, é realizada a fermentação 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 para obter melhor estrutura e concentração de taninos. Por fim, ele é separado do vinho e transferido para barris de carvalho francês de segundo e terceiro uso por 8 meses.

Notas de degustação

Cor vermelho-rubi brilhante com tons de granada e intensidade média-alta. No nariz, é um vinho expressivo com um caráter frutado. Notas de frutas maduras, como ameixas e amoras, combinadas com um toque de especiarias, baunilha e tabaco. No paladar, é um vinho equilibrado, com acidez média e taninos potentes. Tem um final longo e persistente.