



7COLORES GRAN RESERVA CARMENERE / VIOGNIER



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAULE

TINTO | SAFRA 2020

O calor do Maule cria condições ótimas para o longo ciclo de amadurecimento da Carménère. Feito pela família Morandé, uma referência de pioneirismo da vitivinicultura no Chile.

VARIEDADES: 94% CARMENÈRE, 6% VIOGNIER

VINIFICAÇÃO

Após a colheita manual, as uvas são esmagadas e fermentadas em tanques de aço inox com temperatura controlada. Segue-se a conversão malolática nos mesmos tanques e posteriormente o amadurecimento em barricas de carvalho francês.

AMADURECIMENTO

12 meses em barrica de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

Vermelho rubi profundo com leve reflexo alaranjado. Ao nariz nos oferece notas de frutas negras como ameixa e amora, com toques picantes elegantes. Ao primeiro gole já apresenta um bom equilíbrio entre frutas e madeira, com discretas notas esfumaçadas. Na boca é um vinho de grande concentração e volume, com taninos sedosos que envolvem o paladar.

HARMONIZAÇÃO

Funciona bem como aperitivo e começar a refeição com uma tábua de queijos e embutidos. Um tinto descontraído para servir com tapas variadas, pizza ou hambúrguer e legumes grelhados.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

Todos os vinhos da linha Gran Reserva incorporam pequenas porções de uvas brancas não tradicionais como forma de ressaltar as características típicas da variedade principal.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Conhecida pelo seu espírito disruptivo e pelos seus blends que mesclam castas tintas e brancas, 7Colores é uma vinícola que se destaca pela sua excelente qualidade e pelos seus vinhos expressivos e muito atraentes. 7Colores é uma vinícola com uma proposta completamente diferente no mundo tradicional do vinho. Sua criatividade sem limites ou paradigmas e seu jeito inusitado de romper com os códigos da concorrência, além de desobedecer às regras, revelam sua essência inovadora e irreverente. Desde o seu lançamento, a vinícola destacou-se pela sua proposta única, longe da formalidade a que muitas vezes se associa o mundo do vinho, graças a um design muito atrativo e blends de castas tintas e brancas com total liberdade, que dão resultados vinhos de grande equilíbrio e muito atraente. Blends inovadores com castas históricas. Inspirado em uma pequena ave endêmica chilena, única no mundo com sete cores em sua plumagem, o enólogo Rodrigo Moletto, criou uma linha com a qual busca quebrar paradigmas e criar blends inovadores e provocativos que não seguem padrões estabelecidos. Entre os blends mais aclamados estão a linha Gran Reserva Pinot Noir/Semillón, Edição Limitada Chardonnay/Viognier e Single Vineyard Red Blend composto por Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Syrah e Carignan.

CÓDIGO DO PRODUTO
7CL00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804651564118

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804651564115



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)