



CHONO NOMADES ESTATE RESERVE CARMÉNÈRE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE COLCHAGUA

TINTO | SAFRA 2023

VARIETADES: 100% Carménère

VINIFICAÇÃO

Este Carménère nasce de uvas cuidadosamente selecionadas em Colchagua e vinificadas com leveduras nativas, expressando a autenticidade do terroir. A maceração total se estendeu por 28 dias com remontagens suaves, e a fermentação malolática. 6 meses de guarda e contacto com roble.

AMADURECIMENTO

Amadurece em carvalho

NOTAS DE PROVA

Em boca é sedoso, de corpo médio, com fruta bem equilibrada e final prolongado e especiado.

HARMONIZAÇÃO

Massas recheadas como ravioli ou sorrentinos, vegetais grelhados ou preparações vegetarianas com intensidade.

VINHO

Cor rubi profunda com reflexos violáceos. Aromas intensos de frutas vermelhas como morangos e cerejas, além de amoras, bem integrados a notas de caramelo e carvalho tostado.

TEOR ALCOÓLICO 14% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml

DESCRIÇÃO DA LINHA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Os vinhos Chono foram inspirados na vida nômade da tribo chono, e são fruto do espírito aventureiro do nosso povo e resultado de uma cuidadosa seleção das melhores uvas, provenientes de vinhedos excepcionais descobertos ao longo do Chile, desde a cordilheira até o Pacífico. São vinhos expressivos, com uma agradável característica frutada e taninos suaves e elegantes. São um convite para serem apreciados com responsabilidade.

CÓDIGO DO PRODUTO
CHN00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7809591504958

CAIXA
6x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17809591504955



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)