



MOLINO VIEJO

MOLINO VIEJO GRAN RESERVA CARMENERE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAIPO

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2019

-

VARIETADES: 100% Carménère

VINIFICAÇÃO

Fermentado em temperatura controlada, entre 26°C e 28°C para obter uma fruta madura, estrutura e cor. O vinho passou em seguida por fermentação malolática, para um paladar mais agradável e complexo.

AMADURECIMENTO

Amadurecido parcialmente em uma combinação de barricas de carvalho americano e francês, em partes iguais, para maior complexidade e elegância.

NOTAS DE PROVA

Possui cor violeta profundo. Ao nariz ressaltam aromas de frutos negros maduros, especiarias, baunilha e leve toque tostado. Tem um paladar muito equilibrado, taninos robustos e elegantes.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos condimentados, culinárias mexicana e tailandesa e queijos.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

GRAN RESERVA

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Molino Viejo é um tributo à zona de Calera de Tango, no coração do Valle del Maipo. Definido como um dos melhores terroirs do Chile desde 1685, quando o assentamento jesuíta do vale já tinha videiras plantadas em mais de 2000 quadras naquela época. Irrigado diretamente por canais do rio Maipo, o Molino Viejo proporcionava água potável e grãos processados para a comarca. Hoje, a poucos metros dali se encontram vinhedos e vinícola, onde são produzidos vinhos cheios de personalidade e história.

CÓDIGO DO PRODUTO
MOL00400

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804653661167

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37804653661168

WINE 
BRANDS

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)