



MOLINO VIEJO

MOLINO VIEJO RESERVA CARMENERE



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE CENTRAL

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2021

-

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.

AMADURECIMENTO

Amadurecido parcialmente em barricas de carvalho americano, para maior complexidade.

NOTAS DE PROVA

Possui cor violeta intenso. Ao nariz, percebem-se aromas de frutas negras maduras, especiarias e leve nota de baunilha. À boca é maduro e agradável, com taninos delicados e suculentos.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar massas, pratos com especiarias e queijos.

VINHO

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

DESCRIÇÃO DA LINHA

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
MOL00200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804653661143

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
37804653661144

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)