



W OF PAINE BLEND RESERVA



País, Região e Sub-região

Chile, Vale de Casablanca, Tapihue



Vinhedo

Solo de origem aluvial, com boa permeabilidade e clima fresco com a brisa do Oceano Pacífico.



Uva

60% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère e 10% Carignan



Safra

2014



Teor Alcoólico

14,2%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace 100%. Fermentação de 5 dias em tanques de aço inox. Envelhecimento em barris de carvalho francês por 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha cereja intensa com tons de rubi, profundo e brilhante. No nariz, apresenta aromas de cereja madura, mentol, chocolate amargo e especiarias como canela, noz-moscada. Na boca, é picante com ligeiras notas de baunilha e manteiga. Acidez equilibrada, redonda e os taninos elegantes fazem deste vinho um bom exemplo para a guarda. Temperatura de serviço entre 16°C e 18°C.



Harmonização

Rosbife, paella, ensopados e peixes cozidos.



Sobre a Vinícola

O Vale de Casablanca, no Chile, é conhecido por sua beleza natural. Seus montes íngremes são vistos em todas as direções, e entre eles, os campos férteis, com pequenas aldeias que espreitam para fora aqui e ali. Provavelmente os lugares mais bonitos do vale são as vinhas. Alinhadas linha por linha meticulosamente cultivadas com Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir. Produzir os melhores vinhos do mundo usando métodos agrícolas, tecnologia de ponta e processos, comercializar vinhos, tanto no mercado interno quanto no internacional, ser bem-sucedido criando uma tradição com seus parceiros: clientes, fornecedores e especialmente os funcionários, e trabalhar em um espírito de cooperação na sustentabilidade ambiental são as missões da vinícola.