



SUTIL GRAND RESERVE CARMENERE



Deze wijn is gemaakt van 100% Carmenère druiven. De druiven hebben gedurende 72 uur de maceratie ondergaan bij een temperatuur van 10°C, waarna de vergisting gedurende 10 dagen plaatsvond bij een temperatuur van 24°C om uitgesproken tannine te voorkomen. Hierna rust de wijn gedurende 15 dagen op zijn schillen. De wijn rijpt uiteindelijk nog 12 maanden in Frans en Amerikaans eiken vaten en nog 6 maanden in de fles.

Deze prachtige violet tot robijnrode Sutil Carmenère toont heerlijk fruitige aroma's van zwarte bessen, kersen en pruimen met de kruidige hints van mokka en koffie, welke zich ontwikkelen gedurende de rijping in Frans en Amerikaans eiken. Het palet is prachtig in balans met karakter, volume en structuur.

Deze wijn is heerlijk met verschillende soorten vlees, zoals rund, lam en varken. Ook gaat de wijn zeer goed samen met groenten als champignons en aubergine, maar ook sterke gele kazen.



PRODUCENT

Viña Sutil

Onze visie is erkenning krijgen voor het leveren van hoogwaardig aanbod van wijnen via ons portfolio van merken en producten, en voor onze integriteit en kunde om de behoefte van onze klanten te begrijpen en ons assortiment erop aan te passen.



INFO

Productnummer	4103/16	Ei Allergenen	Nee
Land	Chili	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Colchagua Valley	Bevat Sulfiet	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13	Biologisch	Nee
Restsuiker	2.8	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.03	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	7809591503500
		GTIN verpakking	17809591503507