

 Chile | Tinto | Seco

Metropolitano D.O. Valle Central Carménère 2023

750.00 ml

SKU #30217



Uvas
Carménère



Valle Central
Chile

EAN

7804679292833

DUN

17804622082830

PACK

12

Aprecie com moderação



Sobre o vinho

A expertise do Grupo Wine unida à força e conhecimento de uma equipe multicultural e multifuncional liderada pelos nossos Winehunters, fez nascer Metropolitano, um primor de linha jovem, descomplicada, versátil e com qualidade superior que será sua companhia certa para o dia a dia! Sob o manto da Cordilheira dos Andes no Vale Central chileno, mais precisamente de vinhedos com 20 anos de idade no Vale do Rapel - uma das regiões vitivinícolas mais importantes do Chile reconhecida pela produção de vinhos de alta qualidade - temos um terroir de excelência para o amadurecimento da Carménère, a uva tinta emblemática chilena que brilha neste exemplar. Esta é uma região caracterizada por um clima mais quente, com invernos



Amadurecimento

3 meses em carvalho francês



16°C

Temperatura de serviço



4 anos

Potencial de guarda

Olfativo

No nariz, destacam-se os aromas de frutas pretas, amora, acompanhados de notas especiadas, toque balsâmico e refrescantes notas de eucalipto

Harmonização

Opte por pratos de média estrutura, carnes vermelhas assadas, cozidas ou grelhadas, carnes brancas intensas, molhos à base de tomate, queijos ou especiarias. Dicas: espaguete à bolonhesa, carne de panela, nhoque alla norma.

Visual

Vermelho cereja intenso com reflexos violeta

Gustativo

Na boca, mostra-se elegante com taninos macios e bem integrados. Revela nuances de couro e especiarias, complementados por agradáveis tostados provenientes de sua passagem em madeira de carvalho francês

