

Pailimo



País: Chile

Denominação de Origem: Marchigüe,
Vale do Colchagua

Variedade: Carménère

Colheita: 2023

Álcool: 13,5°

Colheita

As uvas são colhidas durante a segunda quinzena de abril, quando as uvas atingem sua maturidade ideal. Provém dos vinhedos de El Aumento e San Juan.

Vinificação

A fermentação decorre em cubas de inox, durante 7 a 10 dias com temperaturas a rondar os 27° C. A fermentação maloláctica decorre de forma totalmente natural.

Notas de degustação

Cor vermelho rubi brilhante com reflexos azulados. No nariz é um vinho expressivo com caráter frutado. Apresenta aromas requintados a frutos vermelhos e compota com um toque de notas de especiarias. No paladar é de acidez média e taninos macios. Tem um final agradável e persistente.