

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: BOWINES | PAÍS: CHILE
REGIÃO: VALE DO MAULE | SAFRA: 2017



“HIJO” EM ARAGONÊS É A TERRA DE ONDE SE ORIGINOU A CASTA CARIÑENA OU CARIGNAN. FILLO ORIGINA-SE DOS VINHEDOS DE CARIGNAN COM MAIS DE 60 ANOS DE IDADE. É O PRODUTO DE UM DELICADO TRABALHO ENOLÓGICO E EXPRESSAM SEU CARÁTER E PERSONALIDADE NA GARRAFA. ESTE “HIJO” INQUIETO, ALEGRE E TRAVESSO NA DEGUSTAÇÃO SE REVELA FRESCO, FRUTADO E COM UM BOM FINAL DE BOCA. UM FILHO É A CONTINUIDADE DA VIDA E UM ESPAÇO ABERTO EM DIREÇÃO AO UNIVERSO.

LOCALIZAÇÃO: VINHEDOS DE MAIS DE 60 ANOS DE IDADE LOCALIZADOS EM LONCOMILLA NO VALE DO MAULE AO SUL DE SANTIAGO.

SOLOS: PROFUNDOS DE ARGILA, AREIAS E DIFERENTES MINERAIS SOBRE UM EXTRATO CALCÁRIOO.

CLIMA: MEDITERRÂNEO COM ESTAÇÃO SECA PROLONGADA. OSCILAÇÃO TÉRMICA DE MAIS DE 20°C ENTRE O DIA E A NOITE NA ETAPA DE MATURAÇÃO. PRECIPITAÇÕES ANUAIS DE 500 À 700MM AO ANO.

TRABALHO NO VINHEDO: SISTEMA DE CONDUÇÃO EM GOBELET (ARBUSTO)..

CASTA: 100% CARIGNAN

COLHEITA: MANUAL

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO: ESSE VINHO É RESULTADO DE UM DELICADO TRABALHO ENOLÓGICO QUE REVELA UM VINHO COM PERSONALIDADE. FERMENTADO E ELABORADO 100% EM TANQUES DE AÇO INOX PARA PRESERVAR O MÁXIMO DO CARÁTER FRUTADO DA LINHA “FILLO”.

 @NOVOCHILE

NOVO CHILE

ÁLCOOL: 13,4% | PH: 3,53 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,53 G/L
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,44 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,39 G/L

DEGUSTAÇÃO: RUBI INTENSO. BASTANTE EXPRESSIVO, REVELA UMA EXPLOSÃO DE FRUTAS VERMELHAS, COMO CEREJAS MISTURADAS COM TOQUES DE VIOLETA. NA BOCA REVELA TODO SEU FRESCOR ATRAVÉS DE UMA BOA ACIDEZ, ACOMPANHADA POR TANINOS MADUROS QUE DEIXAM UM FINAL DE BOCA DOCE E FRUTADO..

POTENCIAL DE GUARDA: 6 ANOS