



// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

FILLO CARIGNAN 2017

CASTAS PATRIMONIAIS

VINHO TINTO | PRODUTOR: BOWINES | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DO MAULE
SAFRA: 2017 | CASTAS: CARIGNAN | TEOR ALCÓOLICO: 13,5%

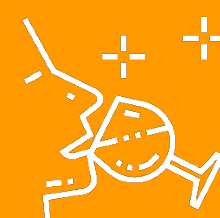
TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO, LÍMPIDO E BRILHANTE.



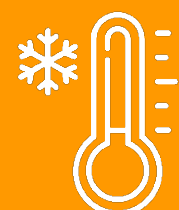
OLFATIVO: BASTANTE EXPRESSIVO, REVELA UMA EXPLOSÃO DE FRUTAS VERMELHAS, COMO CEREJAS MISTURADAS COM TOQUES DE VIOLETA.



GUSTATIVO: REVELA TODO SEU FRESCOR ACOMPANHADO POR TANINOS MADUROS QUE DEIXAM UM FINAL DE BOCA DOCE E FRUTADO.



HARMONIZAÇÃO: VAI MUITO BEM COM MASSAS COM MOLHOS BECHAMEL OU CARBONARA. A ESTRUTURA DO VINHO ACOMPANHA CARNES BRANCAS E OS TANINOS MADUROS INTEGRAM BEM COM CARNES VERMELHAS ASSADAS. FINALMENTE, SUAS NOTAS FRUTADAS SÃO UM CONVITE PARA ACOMPANHAR SOBREMESAS FEITAS COM FRUTAS E CREMES.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 - 16°C
POTENCIAL DE GUARDA: 6 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR

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”.

RECONHECIMENTOS

92 PONTOS – DESCORCHADOS
92 PONTOS – JAMES SUCKLING

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE
CATEGORIA CRU BORGEAIS
CHILE SPECIAL REPORT –TIM ATKIN
ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020

 @NOVOCHILE

