



// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

OWM HAND MADE 2016

CLÁSSICOS REINTERPRETADOS

VINHO TINTO | PRODUTOR: OWM | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE COLCHAGUA
SAFRA: 2016 | CASTAS: CARMENÈRE (37%), CABERNET SAUVIGNON (23%), SYRAH (14%),
PETIT SYRAH (12%), TEMPRANILLO (9%) E PETIT VERDOT (5%) | TEOR ALCÓOLICO: 14%

TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO.



OLFATIVO: EXPRESSA AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, ESPECIARIAS E NOTAS TOSTADAS.



GUSTATIVO: ENCORPADO, DE MANEIRA QUE PREENCHE A BOCA COM OS TANINOS REDONDOS, DELICADOS E SEDUTORES. ELEGANTE E EQUILIBRADO COM UM FINAL DE BOCA PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR MASSAS, CARNES VERMELHAS, RISOTOS E QUEIJOS.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C – 18°C
POTENCIAL DE GUARDA: 14 ANOS

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

DESENGACE EM ZARANDA (MANUAL). FERMENTADO EM RECIPIENTES DE APENAS 800KGS CAPACIDADE COM FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA. A FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA É REALIZADA EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS DE 2º, 3º E 4º USO NOS QUAIS ESTAGIOU POR 23 MESES.

RECONHECIMENTOS

93 PONTOS – VINAU
92 PONTOS – LA CAV
91 PONTOS – GUIA DESCORCHADOS
90 PONTOS – JAMES SUCKLING

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