WineMania

CANGREJO BARREL SELECTION
2017

DESCRIÇÃO
Este elegante corte de Cabernet Sauvignon (80%), Carmenere (15%) e Petit Verdot (5%) apresenta cor vermelho rubi intensa. Aromas ricos de cerejas maduras, cassis e morangos, juntamente com notas tostadas e picantes do seu envelhecimento de 18 meses em barricas francesas. Na boca revela vibrantes notas frutadas vermelhas e pretas, tosta suave acompanhada de taninos redondos e boa acidez. Final longo e complexo.

Produtor
Antawara Wines

Região/País
Maipo, Chile

Uva
80% Cabernet Sauvignon, 15% Camenere, 5% Petit Verdot.

Maturação
Estágio em barricas francesas 18 meses.

Tipo Tinto	**Teor alcoólico** 14,5%
Volume 750 ml	**Temperatura de serviço** 18°C a 20°C

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Visual
Cor vermelho rubi intenso, com reflexos violáceos.

Aroma
Adoráveis cerejas maduras, cassis, morangos, defumados notas e especiarias do envelhecimento em barrica de carvalho francês.

Paladar
Sabores de frutas vermelhas maduras vibrantes, mirtilos e luz toque tostado, acompanhado de taninos sedosos. Complexo, vinho longo, persistente e sedutor.

Harmonização
Excelente com carnes grelhadas, queijos curados e aves como pato refogado. Também combina bem com guisados condimentados e goulasch.