



# IN SITU LAGUNA DEL INCA

Código: 552  
EAN: 7804368000954



PRODUTOR  
VIÑA SAN ESTEBAN



PAÍS  
CHILE



REGIÃO  
VALLE DE ACONCAGUA



UVAS  
40% CABERNET SAUVIGNON,  
35% CARMÉNÈRE E 25% SYRAH



MATURAÇÃO  
O VINHO ESTAGIA POR 14 MESES  
EM BARRIS DE CARVALHO FRANCÊS  
E MAIS 6 MESES EM GARRAFA



TEOR ALCOÓLICO  
14,0%



TEMPERATURA DE SERVIÇO  
16°C - 18°C



## PRINCIPAIS AROMAS



FRUTOS  
SILVESTRES



GROSELHAS  
NEGRAS

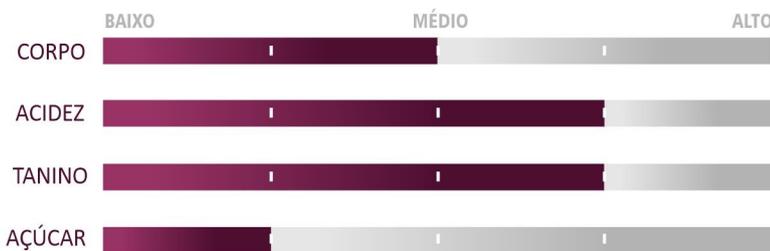


ERVAS  
AROMÁTICAS



ESPECIARIAS

A linha In Situ produzida pela Viña San Esteban é o resultado da paixão de três gerações pelo terroir do Alto Aconcagua. Fundada por José Vicente e seu filho Horácio, enólogo da Universidade de Bordeaux, a vinícola tem como objetivo produzir vinhos de alta qualidade. A combinação única de solo, luz e água que o vale apresenta também desempenha papel importante no sucesso da Viña San Esteban, o terroir é perfeito para o cultivo das vinhas, produzindo uma grande variedade de uvas de qualidade.



COR VERMELHO RUBI  
COM REFLEXOS VIOLÁCEOS



### HARMONIZAÇÃO:

- CARNES COM MOLHO
- MASSAS
- CORDEIRO
- QUEIJOS MADUROS

APRECIE COM MODERAÇÃO.

ECOVINO\_OFICIAL

**ecovino**  
.com.br