



SANTA MARIA DE APALTA

GRAN RESERVA

CAB. SAUVIGNON/CARMÉNÈRE

Código: 7796
EAN: 7808767902871



PRODUTOR
AGRÍCOLA SANTA CRISTINA



PAÍS
CHILE



REGIÃO
VALLE DE RAPEL



UVAS
CABERNET SAUVIGNON E CARMÉNÈRE



MATURAÇÃO
O VINHO ESTAGIA POR 12 MESES
EM BARRICAS DE CARVALHO E MAIS
UM PERÍODO EM GARRAFA



TEOR ALCOÓLICO
14,5% (CONSULTE TEOR DA SAFRA EM ESTOQUE)



TEMPERATURA DE SERVIÇO
16°C - 18°C



PRINCIPAIS AROMAS



FRUTOS
SILVESTRES



ESPECIARIAS

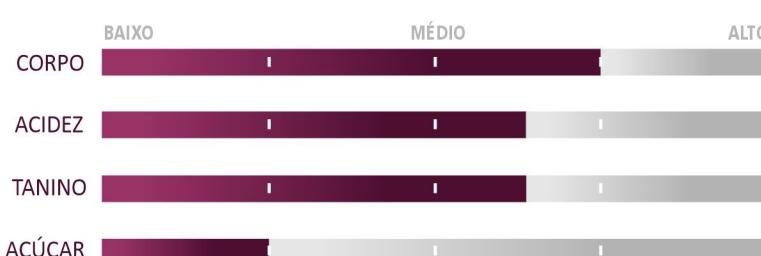


CACAU



BAUNILHA

Os vinhos chilenos Santa Maria de Apalta, elaborados em uma das regiões mais privilegiadas do Valle Central, o Valle de Rapel, em 3 linhas: Tradición, uma linha de varietais que se privilegia deste terroir e extrai o máximo de frescor da uva, elaborando vinhos versáteis e descomplicados; a linha Reserva, com muita tipicidade e maior complexidade de sabores e aromas e o blend Gran Reserva com estrutura e equilíbrio, surpreendendo pela sua evolução em boca. Os vinhos Santa Maria de Apalta evoluem constantemente. São frescos, dinâmicos e graciosos, como o vôo de uma borboleta!



COR VERMELHO RUBI
COM REFLEXOS VIOLÁCEOS



HARMONIZAÇÃO:

- CARNES GRELHADAS E ASSADAS
- MASSAS E RISOTOS
- CORDEIRO E PORCO
- QUEIJOS MADUROS
- PRATOS COM TRUFAS

APRECIÉ COM MODERAÇÃO.



ECOVINO_OFICIAL

ecovino
.com.br