

# DEScolado



País de origem:  
**CHILE**



SCAN ME

## [Emparelhamento]

Perfeito para harmonizar com massas e queijos curados.



## [Notas] do Enólogo

Este blend tinto é suave e encorpado, com aromas de violetas e cassis, leve defumado e notas de frutas vermelhas silvestres. A cor é profunda e intensa.

**BON CAVES**  
WINE IMPORTS

## [Ficha] Técnica

### Tinto Suave 2025

D.O.: Valle del Maule, Chile

Cabernet Sauvignon - Merlot

## Vinificação:

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em cestos de 10 kg, selecionando os melhores cachos para utilizar uvas da mais alta qualidade.

Em seguida, foram transportadas para a vinícola em silos de 400 kg.

Na vinícola, as uvas passaram por maceração a frio por 5 dias e, em seguida, fermentaram em tanques de aço inoxidável com rigoroso controle de temperatura entre 27°C e 29°C por 10 dias.

As uvas para este vinho vêm de nosso vinhedo Batuco, nas montanhas costeiras de Maule, onde a brisa do mar mantém as temperaturas moderadas durante todo o período de cultivo, conferindo ao vinho suas notas de mirtilo, e de nosso vinhedo Las Tizas, onde temperaturas mais quentes proporcionam um sabor suave. As uvas são envelhecidas por 12 meses em barricas de carvalho e engarrafadas com filtração mínima.



EAN: [7804683642020]  
DUN: [27804683642024]

## VINHO FINO TINTO SUAVE

Alcohol: 11,5%  
pH: 3,75  
AT: 5,6 g/L  
AZ: 45 g/L



## Potencial de envelhecimento:

Pronto para ser apreciado e continuará a evoluir na garrafa por até 5 anos.



## Clima:

Mediterrâneo quente e seco.



## Solos:

argilosos profundos  
de fertilidade média a baixa.



## Topografia:

Colinas suaves.



Temperatura sugerida