

MARIO GEISSE
Carmenere
RESERVA

TEMPO DE GUARDA



12 MESES



6 MESES

Um vinho com personalidade, persistente e ao mesmo tempo elegante. A qualidade deste Carmenere vem do Valle do Colchagua, terroir de onde Mario Geisse extrai um produto complexo, de cor vermelho-rubi intenso, com aromas bem frutados combinados com típicas notas de especiarias. No paladar, apresenta acidez e estrutura bem equilibradas, com taninos macios. Harmoniza bem com carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao molho de queijos.

FICHA TÉCNICA

TERROIR

Valle Colchagua - Marchigue

COLHEITA

Manual - Abril

PRODUÇÃO POR HA

10.000 Kg/ha

VARIEDADES

100% Carmenere

ELABORAÇÃO

50% vinificação integral (fermentação em barrica)

50% vinificação tradicional (tanques inox)



APRESENTAÇÃO



750ml



12 unidades



HARMONIZAÇÃO

Harmoniza bem com carnes vermelhas com pouca gordura e massas ao molho de queijos.

familiageisse.com.br

Safra 2017. Jantar em 10/09/2020.