

KASTA



KASTA - ícono

D.O. Vale de Maule

UVA : Barbera

Gradação Alcoólica: 14% Vol.

Vinificação :

Fermentação alcoólica entre 27 ° a 29 °, para obter melhor cor e estrutura. É completado e complementado com fermentação maloláctica.

O vinho vai então 18 até 24 meses em barris franceses de 1º uso.

LIMPEZA E FILTRAGEM:

Quando a mistura estiver pronta, o vinho é suavemente lavado e Estabilizado a baixas temperaturas, enquanto for necessário.

HARMONIZAÇÃO:

Fettucini ou massas com quatro queijos, requintadas pizzas de pedra com rúcula, peru com pesto

ENÓLOGO:

JOSE TOMAS CORREA LISONI

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor vermelha e intensos tons de roxo. Nariz herbáceo, eucalipto intenso e uma nota amanteigada produzida por tostagem em barris de grão fino por 18 -24 meses. Na boca, frutas maduras e desidratadas, bagas e especiarias são integradas com agilidade, madeira traz complexidade, que fornece café torrado e chocolate. A acidez foi elegantemente equilibrada, seus taninos são marcados, sem procurar ser invasivo e o final é longo e lento. Nossa linha Icone são vinhos com passagem de 24 meses em Carvalho frances, que entregará vinhos altamente diferenciados para os paladares mais exigentes e conhecedores. Decantar por 30 a 45 minutos, se possível e beber de preferência a 18 °.

CHILEAN



PROUD