



## Cefiro Reserva Carmenére

Cód produto: 510917 - 750 ml  
511767 - 375 ml

### FICHA TÉCNICA



**Nome:** Cefiro Reserva Carmenére

**País:** Chile

**Região:** D.O. Vale do Casablanca

**Linha:** Cefiro

**Variedade:** Colheita manual, fermentação alcoólica em tanques de inox com temperaturas controladas e remontagens, para melhor extração de cor e aromas é feita uma maceração pós-fermentativa por 13 dias a 22°C, a fermentação maloláctica (transformação do ácido málico em ácido láctico) ocorre a 20°C. O seu amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês por 9 meses por fim o vinho permanece por 3 meses em adega antes de ser comercializado.

**Análise Sensorial:**

**Visual:** Vermelho rubi com reflexos violáceos.

**Olfativa:** Frutas escuras, floral e especiarias.

**Gustativa:** Seco, corpo médio, boa acidez, taninos finos e final equilibrado.

**Harmonizações:** Carnes Vermelhas, Cozinha Thai, Massas Leves, Pratos a base de Funghis

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**teor alcoólico:** 14,1% vol.

**EAN:** 7804350003581

**DUN:** 17804350003588

#### UNIDADE

| ALTURA | LARGURA | COMPRIM. | PESO BRUTO |
|--------|---------|----------|------------|
| 30 cm  | 7 cm    | 7 cm     | 1,370 kg   |

#### CAIXA

| ALTURA | LARGURA | COMPRIM. | PESO BRUTO | EMBALAGEM   |
|--------|---------|----------|------------|-------------|
| 31 cm  | 26 cm   | 34 cm    | 8,700 kg   | 12 x 750 ml |

#### PALETIZAÇÃO

| LASTRO | ALTURA | TOTAL  |
|--------|--------|--------|
| 14 cxs | 4 cxs  | 56 cxs |