

VCT NORWAY AS

Carmín de Peumo Carménère 2021



Elegant duft av blåbær, rips, krydder, blyantspiss og tobakk. Fyldig smak av modne mørke bær og hint av flint og røyk. Rik og balansert vin med faste tanniner. Lang ettersmak. Egner seg godt til lagring. Vingården Peumo ligger i åssiden (170 m.o.h) langs Cachapoal-elven i nærheten til den chilenske kystfjellkjeden i et typisk middelhavsklima med varme sommerdager og kjølige netter. Her modnes carménère-druene langsomt, noe som bidrar til friskere og mer elegante viner. Peumo er også kjent for sine pre-phylloxera vinstokker i et balansert jordsmonn av sand, silt og leire. Druene håndplukkes. Fatbruk: 15 måneder på fransk eik, 85% ny eik. Flaskelagring: 12 måneder.

VINMONOPOLET:

Horeca veil. ekskl. mva: **664,28**



Cabernet Franc 5%,
Carménère 95%



Fyldig, dyp og konsentrert smak av mørke bær, hin av mineraler. Runde tanniner.

Vinmonopol nr	8014460	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6635965	Vecturanummer	Cuveco nr. 8014460	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Chile	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Cachapoal Valley	Forpakning	75 cl,	Segment	-