MIGUEL TORRES, ANDICA CABERNET SAUVIGNON GRAN RESERVA BIO

OMSCHRIJVING

Diepe en intense rode kleur. Aroma's van rode bessen, vermengd met tonen van geroosterd Frans eiken. Ronde en elegante tannines waardoor een zoete en intense smaak ontstaat. Zeer smaakvol door de frisse en evenwichtige afdronk.

VINIFICATIE

Totale maceratie: 16 dagen. Type gisting: alcoholisch en malolactisch. Duur van de gisting: 7 dagen. Fermentatietemperatuur: 22°C-24°C. Rijping: 100% van de wijn passeert 12 maanden langs Frans eiken voor drie of meer toepassingen. Op de juiste manier bewaard, behoudt de wijn zijn potentieel voor 5 tot 7 jaar.

VERKOOPARGUMENTEN

• Familia Torres is B Corp™ gecertificeerd en behoort wereldwijd tot de koplopers op het gebied van maatschappelijk verantwoord ondernemen, duurzame wijnbouw en positieve impact op mens, milieu en toekomstige generaties.

AWARDS

2024 - The Drinks Business Global Organic and Vegan Masters : Silver in 2026

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Cabernet Sauvignon
Land: Chili
Regio: Valle del Itata
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Complex,Intens,Rond
Alcohol percentage: 13.00

WALRAVEN•SAX