MIGUEL TORRES, ANDICA CARMENERE GRAN RESERVA BIO

OMSCHRIJVING

Donkere kersenkleur. Fijne fruitaroma's, met tonen van balsamico. Elegante en zoete smaak. Lange en elegante afdronk.

VINIFICATIE

Totale maceratie: 14 dagen. Type gisting: alcoholisch en malolactisch. Duur van de gisting: 7 dagen. Fermentatietemperatuur: 22°C - 25°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 : Bronze in 2026

AANVULLENDE INFORMATIE

Druiven: Carmenère
Land: Chili
Regio: Maule Valley
Kleur: Rood
Categorie: Wijn
Smaakprofiel: Elegant,Fruitig,Kruidig
Alcohol percentage: 13.50

WALRAVEN•SAX