

T



TERRA DOLCE

VINO TINTO DULCE

País: Chile (materia prima) / Ecuador (envasado)

Denominación de Origen: Valle del Maipo

Materia Prima: Mosto 100% Chileno

Variedad: Uvas tintas 100% Chilenas

Vida Útil: 10 años en registro sanitario.

Guarda: 2 años

Alcohol: Alc. 8% (Vol.)

Contenido Neto: 750mL

VINIFICACIÓN

Tras una primera selección de las mejores uvas, la fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 26° a 28° por 7 días para obtener el mejor color y estructura. El proceso se completa y complementa con una fermentación maloláctica para mejorar sus características organolépticas, regular los taninos y su acidéz.

NOTAS DE CATA

Color rojo rubí brillante con tonos granate e intensidad media alta.

En nariz un vino expresivo de carácter frutal. Notas a frutos frescos como moras rojas, combinados con un toque de especias y ligeras notas de vainilla.

En boca, es un vino dulce al paladar, equilibrado entre acidez y taninos, con un final medio.

Código de barras
Unidad / 750ml



Código de barras
Caja 12 Unidades



LICOREC

INDUSTRIA DE LICORES ECUATORIANOS