

wildmakers

Do San Javier Chile Sabatico Carinena e Garnacha | 2016
VIN0118-16

Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS CONVIVALITY
ELEMENTO PRIMO	CARINENA E GARNACHA
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Libere Interpretazioni
ALCOL	14.50



Vinificazione e Affinamento

La fermentazione è spontanea, lieviti autoctoni in un mix di tini di cemento, anfore di argilla e botti aperte. La Garnacha viene pigiata all'inizio dell'ultimo quarto di fermentazione, mentre la Cariñena rimane a contatto con le bucce per circa 40-50 giorni. Il Garnacha è il naso e la tensione, Cariñena il corpo e la lunghezza. Maturazione in botti di rovere francese da 600 litri per 18 mesi.

Descrizione Vino

Succoso e verace, perfetto per chi ama i vini senza compromessi, espressione genuina delle uve e del terroir. Solleticanti profumi di foglie di tabacco e prugna, frutta rossa e cioccolato donano al palato una facile beva, in un riuscito equilibrio tra la freschezza e i tannini diffusi ma morbidi.



ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com