

# Lapostolle Grand Selection Carménère 2022 - Meia gfa.

**Produtor:** Lapostolle

**Região:** Valle de Casablanca

**País:** Chile

**Tipo:** Tinto

**Safra:** 2022

**Teor Alcoólico:** 14 Vol

**Corpo:** Médio

Após o grande sucesso do Cuvée Alexandre Carmenère, a premiada vinícola chilena Lapostolle lança este delicioso varietal, elaborado com uvas e vinhedos de cultivo orgânico. Expressivo e cativante, mostra ricas e generosas camadas de fruta madura. Uma ótima opção para quem quer descobrir todas as virtudes desta que é a casta mais emblemática do Chile, com notas expressivas de frutas negras e especiarias doces.

## Lapostolle

### UVAS:

Carménère (85%), Cabernet Franc (6%), Syrah (5%) e Grenache (4%)

### VINHEDOS:

Uvas provenientes de vinhedos localizados no Vale do Rapel.

### VINIFICAÇÃO:

Fermentação em tanques de aço inoxidável e maceração por 28 dias, com controle de temperatura e leveduras nativas. Fermentação malolática completa.

### MATURAÇÃO:

45% do vinho é maturado em barricas francesas de segundo uso por 8 meses e 55% do vinho permanece em tanques de aço inoxidável.

### SUGESTÃO DE GUARDA:

Até 5 anos

### SERVIÇO:

Carnes vermelhas e cordeiro.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16 a 18°C

### PRÊMIOS E NOTAS:

James Suckling 91 PTS / 2022

