

VIK A 2021 CARMENERE

UVAS

85% Carmenera, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah.

ORIGEM

Millahue, Vale Cachapoal.

SOLO

De origem granítica, profundo, poroso e com boa drenagem.

CLIMA

Clima mediterrâneo quente, mas com influência marinha que limita as temperaturas máximas.

ENVELHECIMENTO

12 meses em barris de carvalho francês com método "Barroir".

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

O VIK "A", de forma conceitual, reflete a vontade de nosso terroir de expressar cada casta em um lugar único por si só! Estes lotes nos ensinam e nos mostram a mais pura expressão do Carménère de Millahue, com uma cor alegre e profunda e de matizes azulados muito brilhantes que seduzem o olhar. Em seguida, seus elegantes aromas nos presenteiam com frutas negras — como amora e ameixa — que, acompanhadas de especiarias, geram uma melodia na imaginação não apenas agradável mas também transcendente. Na boca, este vinho apresenta taninos finos e muito redondos, com um volume expressivo e abundante mas sem peso. A acidez, por sua vez, torna-o dinâmico.

O Cabernet Sauvignon, como um bom amigo, contribui com estrutura e tensão no paladar. No nariz, com frutas vermelhas e especiarias, complementam-se as camadas de sabores desse vinho entregando complexidade e elegância.

🌡 Temperatura de serviço: 15 °C - 16 °C.



Açúcar residual 3,52 g/L | Acidez total 5,88 g/L | pH 3,64 | Álcool 14,2°