



VINHO PEREZ CRUZ QUELEN SPECIAL SELECTION TINTO 750ML

Quelén, palavra mapuche que significa “loma”, recebe seu nome de um dos morros localizados na vinícola. Este corte segue um estilo delicado e clássico do Velho Mundo, resultando em um vinho equilibrado, sedoso e elegante, que expressa com precisão a identidade do terroir e a visão enológica que o inspira. Elaborado a partir da união pouco comum de Petit Verdot, Cot e Carménère, o vinho ganha estrutura e tensão com o Petit Verdot, suavidade e notas especiadas do Carménère, e delicadas notas florais e

DESCRIÇÃO



PAÍS DE ORIGEM

Chile



REGIÃO

Valle del Maipo



VOLUME

750ml



TIPO

Tinto



UVA

45% Petit Verdot / 30%
Carmenere / 25% Cot



TEOR ALCOÓLICO

14,4%



ENVELHECIMENTO

16 meses em barricas
de carvalho francês de
primeiro e segundo
uso.

NOTAS DE PROVAS



VISUAL

Coloração violeta intenso.



OLFATIVO

O nariz ostenta notas de
cassis, cereja vermelha,
hortelã, tabaco e
especiarias.



DEGUSTATIVO

Na boca é concentrado
com um equilíbrio muito
agradável, taninos sedosos
e um final longo e
persistente com
abundantes notas minerais.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar pratos com carne vermelha, queijos duros e maturados.