

O. FOURNIER 2008

O. Fournier | cód 2033080

Um corte de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carignan de vinhas velhas de Maule, com estágio de 17 meses em barricas novas de carvalho francês, que mereceu 92 pontos da Wine Advocate. A revista Wine Spectator o classificou como outstanding com 93 pontos descrevendo-o como denso e estruturado, com um longo final de boca que mostra notas frutadas, de especiarias e café.



Produtor	O. Fournier
País	Chile
Região	Valle de Maule - Vinhedos localizados no Valle de Maule com vinhas centenárias.
Tipo	Tinto
Uva	80% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon e 10% Carignan
Volume	750ml
Safra	2008
Teor alcoólico	14.5
Temperatura de serviço	15° a 18°C
Vinificação	Fermentação em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (28°C).
Maturação	Permanece 17 meses em barricas novas de carvalho francês.
Corpo	encorpado
Sugestão de Guarda	Mais de 10 anos
Combinações enogastrômicas	Carnes, massas.
Pontuação	Wine Spectator 93 PTS / 2008 Antonio Galloni 93 PTS / 2008 Robert Parker 92 PTS / 2008 Wine Enthusiast 90 PTS / 2008