



Viu Manent



PUNTA DE LOBOS RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Cabernet Sauvignon 98% e Syrah 2%.

Teor Alcoólico
13,9%.

Tempo de Barril
18% do vinho por 6 meses em barris de carvalho Francês.

Notas de prova
Vinho de cor vermelho rubi, com matizes violetas. No nariz aparecem aromas a fruta madura, onde se destacam principalmente as frutas vermelhas como, cereja ácida e groselhas. Em boca é um vinho equilibrado e de caráter frutal, com taninos firmes e maduros. Final intenso, fresco, com notas a fruta que persistem no retrogosto.

Harmonização
Harmonizam com um grande leque de pratos, principalmente, os que tenham molho de tomates ou carne vermelha. Para rótulos menos encorpados, melhor optar por receitas mais simples, como lasanha à bolonhesa, massa ao sugo, carne grelhada com legumes, pizza de calabresa.



PUNTA DE LOBOS RESERVA CARMÉNÈRE

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Carmenere 99% e Syrah 1%.

Teor Alcoólico
13,8%.

Tempo de Barril
15% do vinho por 6 meses em barris de carvalho Francês.

Notas de prova
Cor vermelha com matiz violeta. No nariz predominam os aromas a frutos negros, onde se destacam notas a ameixa madura e amora, acompanhado de uma sutil nota de especiarias. Em boca se destaca por seu equilíbrio, corpo médio e taninos firmes que dão lugar a um final fresco e persistente com toques a cassis no retrogosto.

Harmonização
Acompanha muito bem massas com molhos condimentados, queijos tipo parmesão, carnes vermelhas e fortes com pouca gordura, como cordeiro e caças, e também assados em geral.



PUNTA DE LOBOS RESERVA SAUVIGNON BLANC

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Sauvignon Blanc 100%.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
De cor Amarelo pálido. Em nariz se sentem aromas frutais como abacaxi, pêssago branco e pera, além de notas a frutas cítricas. Em boca é vinho refrescante e de bom equilíbrio, com uma agradável acidez, que dá lugar a um final com retrogosto frutal prolongado.

Harmonização
Esse tipo de vinho branco harmoniza muitíssimo bem com queijos frescos, comida asiática, carne de porco, aves, salmão e frutos do mar, além de massas com molhos suaves.



PUNTA DE LOBOS RESERVA MERLOT

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Merlot 96 % e Malbec 4%.

Teor Alcoólico
14%.

Tempo de Barril
15% do vinho por 6 meses em barris de carvalho Francês.

Notas de prova
Cor vermelho vivo com matiz violeta. Em nariz ressaltam aromas a frutas vermelhas frescas, onde se destaca principalmente a cereza, acompanhada de uma sutil nota a nozes. Em boca apresenta taninos suaves, redondos e bom equilíbrio, que dão lugar a um final persistente e frutal.

Harmonização
Acompanha queijos leves, carnes vermelhas magras, carne de porco, aves, carneiro, massas com molhos leves e também peixes como salmão e atum.



PUNTA DE LOBOS RESERVA MALBEC

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Malbec 98% e Syrah 2%.

Teor Alcoólico
14%.

Tempo de Barril
15% do vinho por 6 meses em barris de carvalho Francês.

Notas de prova
De uma cor violeta profunda. No nariz se percebem notas frutais, onde se destacam aromas a frutas negras como mirtilo e amora, acompanhado de uma sutil nota floral. Em boca é frutal, com boa acidez e taninos suaves, que dão passo a um final fresco e equilibrado.

Harmonização
Harmoniza bem com carnes em geral e hambúrguer. O vinho dessa variedade, em uma versão mais leve, acompanha salames, queijos meia cura e embutidos em geral.



PUNTA DE LOBOS RESERVA CHARDONNAY

Produtor
Viu Manent.

Região
Chile.

Sub-Região
Vale de Conchagua.

Uvas
Chardonnay 93% e 7% Vlognier.

Teor Alcoólico
14%.

Tempo de Barril
Não possui.

Notas de prova
Apresenta uma cor amarelo pálido, com matizes verdes, limpo e brilhante. Apresenta um nariz expressivo com notas a frutos cítricos, também melão e flores brancas. Em boca é um vinho de grande refrescância, frutal, intenso e prolongado.

Harmonização
Bobó de camarão, lagosta, bacalhoadas e peixes mais gordurosos. Molhos ricos de sabor, seja em carnes ou massas,