

CALCU GRAN RESERVA CARMENÈRE

Valle de Colchagua - Chile



A uva Carménère é outra variedade originária de Bordeaux. No século XVIII era uma casta comum nos vinhedos do Médoc, mas se tornou uma raridade por lá. Levada para o Chile no século XIX, durante muito tempo a uva Carménère foi confundida com a casta Merlot. Somente em 1994, nos vinhedos da Viña Carmen na região do Chile, ela foi corretamente identificada pelo ampelógrafo Jean-Michel Boursiquot (profissional que estuda, identifica e classifica os tipos de uva).

 100% Carmenère

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 1,67 g/l

Acidez Total: 3,24 g/l

PH: 3,75

Vinificação: O enchimento de cubas é feito por gravidade, a temperatura de fermentação se controla permanentemente, entre 22 a 25°C sem o uso de maceração pré fermentativa, em frio e as remontagens são moderadas tanto em frequência como em intensidade.

 12 meses barris de carvalho Francês.

NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor vermelho intenso.

 Expressa aromas florais e frutas maduras.

 Na boca apresenta muito bom corpo (encorpado) com uma estrutura tânica elegante e suave. É um vinho fresco com muita fruta negra e final longo.

Harmonização: Excelente com empanadas, massas com molhos vermelhos e aromatizados com temperos como tomilho e alecrim.

 Temperatura de serviço à 17° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA