

VOLCANES PARINACOTA LIMITED EDITION

Em homenagem ao majestoso vulcão no Parque Nacional Lauca, no extremo norte do Chile. Este vinho tem muito caráter e é rico e poderoso, mas também possui uma acidez notavelmente fresca. Origina-se do Vale do Maule, onde as vinhas Carignan têm aproximadamente 100 anos.



Vale de Maule - Chile



70% Syrah e 30% Carignan

Colheita manual. Após o desengace e seleção, as uvas são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante 5 a 7 dias a temperaturas de 6°C a 8°C. Em seguida, procede-se à fermentação alcoólica, utilizando leveduras selecionadas com temperatura controlada a 28°C. Terminada a fermentação, é realizada uma maceração pós-fermentativa. O vinho permanece no tanque por 26 a 30 dias. Em seguida, cada vinho é transferido para barricas de carvalho francês (30% novas, o restante do segundo e terceiro uso).



Envelhece 15 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelha violeta intensa, profunda e brilhante.



Aromas expressivos revelam frutos silvestres como mirtilos, framboesas e ameixas, ruibarbo, violetas, notas picantes de alcaçuz, chá preto, noz-moscada, cedro e azeitonas pretas. Tem um toque esfumado e mineralidade marcada.



Em boca é um vinho de grande caráter e peso, com bom corpo e estrutura, com taninos bem presentes. São frescos, vigorosos, intensos e elegantes, graças ao seu envelhecimento em barricas. Este vinho é redondo, com boa acidez, agradável e com um final longo.



Temperatura de serviço entre 16°C a 18°C.



Harmoniza perfeitamente com cordeiro, carne vermelha, carne caça, embutidos e queijos curados.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,7 g/l

Acidez Total: 5,75 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO