

# VOLCANES TECTONIA BLEND

Os vinhos provêm de vinhas que contêm solos vulcânicos e o nosso objetivo é garantir que todos os nossos produtos reflitam a mineralidade única de cada local. Os vinhedos estão localizados em diferentes vales do país com subsolos mais profundos e ricos em matéria vulcânica que ajudam a videira a suportar altas temperaturas, reter umidade e oferecer boa drenagem. O caráter vulcânico é um atributo que torna os vinhos mais vibrantes e ricos, com maior complexidade aromática e no paladar. A filosofia é produzir vinhos que reflitam esta origem única e cuidadosamente estudada e que apresentem a pureza das castas sem o uso excessivo de carvalho.



Vale de Rapel, Vale de Maipo e Vale de Maule - Chile



45% Grenache, 38% Petite Sirah e 17% Mourvèdre



Os cachos foram escolhidos a dedo e cada variedade foi vinificada de forma independente. Após desengace e moagem, as uvas são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante cerca de 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 25 a 28 dias. Em seguida, cada vinho é transferido para barricas de carvalho francês (20% novas, o restante do segundo e terceiro uso).



Envelhece 12 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor violeta intensa.



No nariz revela aromas profundos de flores silvestres, algumas especiarias como orégano e canela, frutas vermelhas e pretas frescas, cerejas, framboesas e morangos. Também tem notas defumadas, de tabaco e minerais.



Em boca é um vinho com personalidade, peso, corpo e estrutura, que entrega taninos poderosos, aveludados e energéticos. Alcança um bom equilíbrio entre fruta e madeira. O final é denso, elegante, complexo e persistente.



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



Harmoniza com carnes vermelhas, porco assado, cordeiro, carne de caça, aves, risotos, embutidos e queijos.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,94 g/l

Acidez Total: 5,7 g/l

PH: 3,35



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO