

VOLCANES TECTONIA CARMENÈRE

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 Maipo - Chile



100% Carmenère

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 entre 26°C a 28°C por 14 dias. Terminada a fermentação, é realizada uma maceração pós-fermentativa. O vinho permanece no tanque por 10 a 15 dias. Em seguida, cada vinho é transferido para barricas de carvalho francês (25% novas, o restante do segundo e terceiro uso).



Envelhece de 12 a 13 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intensa com tons violetas.



No nariz predominam notas de frutas pretas como cereja, amora e cassis, acompanhadas de notas de pimenta preta, noz-moscada e um toque sutil de mentol e especiarias.



Na boca é expressivo, com bom equilíbrio entre sabores frutados, tabaco, chocolate, café torrado, grafite e uma mineralidade marcante. Possui taninos estruturados e maduros, que juntamente com uma boa e agradável acidez, geram um corpo fresco, suave e elegante, com boa persistência e final longo.



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



Harmoniza com carnes vermelhas, carne de porco e caça, bem como pratos de massas e queijos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 3,39 g/l

Acidez Total: 5,57 g/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO