

## RESERVA CARMÉNÈRE

VALE CENTRAL · CHILE

É um Carménère intenso, jovem e frutado, que revela a pureza desta uva francesa que se deu tão bem no Chile. No nariz, exhibe notas de frutas pretas, especiarias, chocolate e um típico toque herbáceo. Tem corpo médio e, segundo James Suckling, oferece taninos que deslizam na boca.



## CATEGORIA

Vinho

## TIPO

Tinto

## PRODUTOR

Viña Tarapacá

## UVAS

Carménère

## SAFRA

2023

## TEOR

ALCOÓLICO

13,5%

## SERVIÇO

14°C

## DISPONÍVEL

375 ml, 750  
ml

## HARMONIZAÇÃO

queijos, carnes vermelhas,  
massas;

## VINIFICAÇÃO

- ◆ Seleccionadas de diferentes vinhedos, as uvas da linha Reserva, possuem uma maturação expressiva, com boa concentração e taninos redondos. A característica da fruta está harmoniosamente complementada com um curto período de guarda nas barricas de carvalho para oferecer complexidade e riqueza, sempre respeitando o caráter de cada variedade.
- ◆ colheita selecionada realizada manualmente;
- ◆ fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável, por um período de 7 a 10 dias mantendo a temperatura em torno de 26 °C. As remontagens são frequentes para aumentar a extração de taninos e antocianas;
- ◆ maceração pós fermentativa;
- ◆ fermentação maloláctica;
- ◆ aproximadamente 60% do vinho passou por estágio em barricas de carvalho francês, por aproximadamente 10 meses;

## NOTAS DE PROVA

Cor: rubi com reflexos violáceos;

Aroma: exhibe notas de frutas pretas, especiarias, chocolate e um típico toque herbáceo;

Sabor: corpo médio, taninos suaves e redondos, na boca remete a especiarias. Possui um agradável final;