

SANTA TIERRA ESTATE CARMENÈRE

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).



Vale de Colchagua - Chile



100% Carménère



A seleção manual das uvas antes de desengace. Maceração pré-fermentação durante 8 dias a 6°C. Fermentação alcoólica em cubas de aço inox durante 15 dias a 28 C a 30°C. Maceração pós-fermentativa durante 3 dias. Descubado e fermentação maloláctica.



Envelhece 20% em barris de carvalho francês de 2º uso durante 4 meses. 80% em tanques de aço inoxidável.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rubi intenso.



Aroma revela todas as particularidades da variedade, possuindo notas de ameixa, chocolate, pimenta e caramelo.



Em boca é frutado e harmonioso. Final longo e persistente.



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



Harmoniza bem com escalopes empanados, Fígado de vitela grelhado, Filét com molhos muito temperados e apimentados, Javali jovem assado, Steak au poivre, Steak tartar, Churrasco à moda gaúcha.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,50%

Açúcar: 3,02 g/l

Acidez Total: 3,15 g/l

PH: 3,53



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO