

# CLOS APALTA

Uma taça de Clos Apalta abre as portas para um sonho. Apenas retire-se para dentro de si mesmo e ouça o que ele tem a oferecer. Clos Apalta conta sua história, seu terroir, suas variedades e sua educação. Clos Apalta sabe o que está impressionando em você - uma explosão emocional e vibrações sensuais que garantem que nunca seja esquecido.



Vale de Apalta - Chile



64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon e 17% Merlot



Tempo de maceração de 4 a 5 semanas com esmagamento manual. 74% do vinho fermenta em pipas de carvalho francês e 26% em barricas novas de carvalho francês. Fermentação malolática em barricas novas de carvalho francês. Temperatura de fermentação a menos de 28°C. Vinho sem clarificar, estabilizado no frio e filtrado.



Envelhece 24 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho brilhante com toques violetas.



Aromas típicos de frutas maduras como cereja, sutilmente equilibrados por toques equilibrados por toques de especiarias e pimenta preta.



Apresenta um bouquet cheio com frutas negras, como cerejas e amoras, fruta vermelha com algumas notas de pimenta vermelha madura, azeitona preta, cacau, couro e tabaco. Taninos redondos. É fresco e longo, possui um final agradável.



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



Harmoniza perfeitamente com todos os tipos de carnes vermelhas grelhadas, carnes na brasa, carnes de caça: coelho, lebre, perdiz; e queijos curados.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,84 g/l

Acidez Total: 3,56 g/l

PH: 3,73



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO