

VOLCANES RESERVA 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 Rapel - Chile



85% Carménère e 15% Cabernet Sauvignon



Colheita e seleção manual. Após desengace e prensagem, as uvas são submetidas a uma maceração pré-fermentativa a frio durante 4 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 22 a 25 dias. Em seguida, cada vinho é transferido para barricas de carvalho francês e americano.



Envelhece 8 a 9 meses em barricas de carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho violeta profundo.



Aromas intensos de frutas vermelhas e pretas, chocolate amargo, ervas, tostado, tabaco e notas de azeitona.



Na boca é agradável com taninos macios e maduros, exibindo também as notas típicas de pimenta preta e seu caráter picante.



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: 13,5%

Açúcar: 3,96 g/l

Acidez Total: 4,79 g/l

PH: 3,63



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO