

LE PETIT CLOS

Le Petit Clos oferece uma interpretação diferente de este terroir único, utilizando as mesmas uvas, mas em uma proporção diferente, oferecendo às jovens videiras uma oportunidade de demonstrar seu potencial antes de se tornar um Grande Vinho.”.



Vale de Maipo - Chile



95% Cabernet Sauvignon, 4% Merlot e 1% Carmenère



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 6 meses em barricas novas de carvalho francês, seguido de outros 17 meses onde 20% da mistura vai para barricas novas de carvalho francês, 32% em barricas de 2 uso e 48% a barricas de 3º uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor vermelho Rubi intenso e profundo com tons violeta e guarnição de cereja.



Aroma complexo e expressivo, muito intenso com frutos negros como maqui, cassis e groselha negra. Frutos vermelhos como cereja e morango com notas de ervas frescas e toques de baunilha. Especiarias e notas cedro.



Na boca é um vinho com grande estrutura e ótimo volume, acidez equilibrada, taninos redondos e um final longo e persistente.



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



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

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14,5%

Açúcar: 2,94 g/l

Acidez Total: 3,47 g/l

PH: 3,43



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO