

CALCU RES. ESPECIAL CARMENÈRE

Valle de Colchagua - Chile



91 Pontos James Suckling

90 Pontos Descorchados

Este Carménère é composto por três variedades oriundas da nossa Herdade de Ramadilla, situada em Marchigüe e localizada a 25km do oceano Pacífico. Os vinhedos foram plantados em suaves colinas de solo granítico, com grande concentração de argila e excelente drenagem, que é característica dos declives dessa região.



88% Carménère e 10% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar: 2,11 g/l

Acidez Total: 3,05 g/l

PH: 3,9

Vinificação: Colheita e classificação manual. Maceração fria por 4-5 dias. Temperaturas de fermentação máximas entre 22°C e 25°C em tanques de aço inoxidável. Tempo de maceração total (incluindo maceração em frio e fermentação alcoólica) de 21 dias. Fermentação malolática em tanques de aço inoxidável.



50% do vinho envelhecido por 12 meses em barris de carvalho Francês e 50% mantido em tanques de aço inoxidável

NOTAS DO ENÓLOGO



Vermelho púrpura claro e intenso.



Violeta, sálvia, ameixa vermelha e cereja. Aroma limpo e acentuado.



Seco, acidez média, taninos meio doces, muito corpo e sabor característico de ameixa, chocolate negro, cereja e madeira tostada. Final longo.

Harmonização: Comida condimentada, por exemplo indiana, e massas.



Temperatura de serviço à 17° C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

VINHOS do MUNDO
IMPORTADORA

www.VINHOSDOMUNDO.com.br