



IMPORTADORA DE EXCELENTES VINHOS

VINHO TINTO NATURA RESERVA CARMÉNÈRE



País de Origem	Chile	
Região	Valle Del Maipo	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2023	
Castas	Carménère	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	5 anos	
Barrica	6 meses em carvalho francês	
Harmonização	Bifes Aves Carnes de Caça Risotos Cozinha Étnica	
Análises	Álcool: 13,70% Acidez: 4,79g/l	PH: 3,43 Açúcares totais: 3,80g/l

Vinificação O Carménère é uma das mais emblemáticas castas plantadas no Chile e o Valle del Maipo é um dos melhores micro climas para plantio desta casta. A colheita é sempre feita nas primeiras horas do dia e as uvas são encaminhadas rapidamente para a adega para garantir a melhor sanidade possível. Ao chegar passam pela mesa seletora e em seguida para a maceração a frio por 3 dias em tanque de aço inoxidável. Fermentação alcoólica por 8 dias entre 25-28 ° C. Em seguida, realiza-se fermentação maloláctica autóctone. Após o término o vinho segue para estágio em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova A Indómita é uma das poucas vinícolas chilenas com certificado de sustentabilidade. Todo o processo da vinícola é feito com a menor intervenção possível e com máximo respeito a natureza. A linha Natura surge com a proposta de exaltar a pureza do terroir chileno, sempre produzindo vinhos de alta qualidade. Este Carménère expressa muito bem as características desta casta. Sua coloração é rubi profunda. Surgem aromas a frutos silvestres pretos e vermelhos, trufas, colorau, pimentão e cravo. Seu corpo redondo e sedoso típico do Carmenere totalmente maduro, proporciona uma sensação geral agradável, persistente e plena.



Cód.: 21612