



VINHO TINTO NATURA GRAN RESERVA CARMÉNÈRE

País de Origem	Chile	
Região	Valle Del Maipo- parte costeira	
Produtor	Viña Indomita	
Safra	2019	
Castas	Carménère	
Temp. Serviço	17°C	
Guarda	8 anos	
Barrica	10 meses em barris de carvalho francês	
Harmonização	Carnes Massas Queijos Risotos Alimentos condimentados e apimentados	
Análises	Álcool: 14% Acidez: 3.34g/l	PH: 3.57 Açúcares totais: 3.39g/l

Vinificação O Carménère é uma das mais emblemáticas castas plantadas no Chile e a região de costera do Valle del Maipo é um dos melhores micro climas para plantio desta casta, já que a forte influência marítima confere um frescor as vinhas importantes para produzir um vinho equilibrado entre álcool e fruta. 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 seguem para a fermentação tradicional a 28-29 ° C com remontagens e prolongamentos periódicos de acordo com a degustação. Maceração pós fermentativa de 4-7 dias e posterior estágio em barricas de carvalho francês.

Notas de Prova A Indomita 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.

De cor rubi intensa. Seu aroma é complexo com notas de frutas pretas maduras, como figos, ameixas em compota, notas de especiarias, como cravo, baunilha e pimenta preta. Na boca é macio, potente, elegante e saboroso. A madeira está bem integrada e lhe dá uma maciez exuberante. Os taninos são macios e sedosos, muito típico da variedade. Seu final é saboroso e elegante.



Cód. 21614