

Arbo Carménère - Chile

Vinho Fino Tinto Seco

Garrafa de 750 ml / caixa com 6 garrafas

Viticultura: vinhedos localizados em Marchigüe, no setor oeste do Vale de Colchagua, a apenas 40 km em linha reta do Oceano Pacífico. Estão plantados em solos franco-argilosos de profundidade variável (entre 0,8 e 1,2 m), com uma densidade de 3.030 plantas por hectare. A produção média é de 12.000 kg/ha. A colheita é mecanizada, realizada com equipamentos dotados de desengaçador integrado.

Vinificação vinho base: provenientes dos vinhedos ao redor da vinícola, as uvas são colhidas em abril e transportadas em contêineres de 1,5 a 2 toneladas para imediata recepção e transferência para os tanques. Após o enchimento do tanque, inoculam-se leveduras selecionadas e inicia-se a fermentação alcoólica sob temperatura controlada (entre 24°C e 28°C). Na sequência, ocorre a fermentação malolática. A estabilização tartárica e da cor é realizada a -4°C durante 10 dias. O processo é finalizado com uma filtração por fluxo tangencial antes do engarrafamento.

Aspecto visual: vermelho rubi de intensidade média.

Aspecto olfativo: fruta vermelha fresca (morango, cereja), menta, leve defumado, leve pimenta, romã, anis, canela.

Aspecto gustativo: tanino macio com bom equilíbrio de acidez. Persistência média.

Harmonização: carnes bovinas magras como filé mignon acompanhado de molhos pouco condimentados, assados com vegetais e pizzas com sabores de média intensidade.

Variedade: Carménère

Região: Valle Central

Teor Alcoólico: 13,5%

Açúcar Residual: 2,60 g/L

PH: 3,84

