



DOMUS AUREA

Produtor: Clos Quebrada de Macul

Refinados e complexos, os grandes vinhos que demandam tempo, atenção e uma paixão especial para desfrutar suas nuances e sutilezas. Um baita vinho que concorre com o que tem de melhor no Chile. Um blend elegante, estruturado, potente, mas ao mesmo tempo muito sutil, elegante e agradável. Eis o Domus Aurea!

Terroir

País: Chile

Região: Maipo

Uva: 75% Cabernet Sauvignon, 11% Merlot, 12% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,9%

Amadurecimento: 12 meses

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso, brilhante, com traços grená.

Gustativo: Corpo médio, taninos firmes, acidez viva. Sabor da fruta intenso, notas mentoladas e um final longo.

Olfativo: boa Intensidade, cassis, framboesa, amora, mentol, violetas, madeira, chocolate, charuto e café

Harmonização: carnes grelhadas de churrasco vai bem, carnes de caça, carnes assadas, empanadas, guisado de carnes com lentilha, carré de javali, massas ao ragu de coelho..

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: de 4 a 6 anos

Produtor

Na área mais nobre do Vale do Maipo, nos arredores da cidade de Santiago, os Peña Vial possuem 36 hectares de vinhedos plantados na década de 70, com os quais forneceram algumas das melhores uvas do país às principais vinícolas durante quase trinta anos. A partir de 1996, em associação com um renomado enólogo da região, deram início à produção própria, criando um dos mais importantes e famosos vinhos chilenos: Domus Aurea. Seus vinhos tomaram um novo rumo nos primeiros anos da década de 2000 com a chegada do consultor Patrick Valette e do enólogo Jean-Pascal Lacaze, franceses radicados no Chile que influenciaram em muito em seu estilo. Os dois enólogos são bordaleses e com ampla experiência com as variedades de Bordeaux, que compõem os vinhedos do Clos Quebrada de Macul: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot.