



ANDES PLATEAU 700 - 2018

Produtor: Andes Plateau

O **Vinho Andes Plateau 700** é um ícone da **Andes Plateau**, um projeto do renomado enólogo **Felipe Uribe**. Produzido com uvas cultivadas a mais de 700 metros acima do nível do mar, no **Vale do Maipo**. Apresenta um bouquet aromático elegante, com notas de frutas vermelhas, grafite e especiarias. Na boca, esse **Vinho Tinto** é fresco e intenso, com baixo teor alcoólico e boa acidez. Vinho muito elegante para ser apreciado agora ou guardá-lo por anos na adega. Ficou entre o top10 vinhos tintos do Chile e recebeu nota 97 do Guia Descorchados

Terroir

País: Chile

Região: Vale do Maipo

Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carignan e Syrah.

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas novas de carvalho francês

Por Murilo

Visual: rubi/violáceo intenso

Olfativo: Frutas negras, ameixa preta de manjar, amora, mirtilo, cassis, bálsamo, alcaçuz, achocolatado, madeira, tabaco, couro, defumado...

Gustativo: estruturado, madeirado, potente, complexo, persistente e com um final marcante!

Harmonização: Rabada, Porchetta, carnes grelhadas com legumes, filé com aspargos, carré de javali, massas ao molho de ragu de carne.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

Produtor

Andes Plateau é um projeto do renomado enólogo Felipe Uribe, inspirado pela Cordilheira dos Andes. A combinação especial de um clima mediterrâneo temperado com as características geográficas particulares faz do Chile o local ideal para desenvolver uma viticultura ecológica e obter uma grande variedade de estilos de vinho. Em uma de suas muitas viagens e motivado por sua incansável busca por um vinho perfeito, Uribe iniciou o projeto Andes Plateau, localizado a mais de 700 metros acima do nível do mar, dando origem ao seu primeiro vinho, Andes Plateau 700. A vinícola conta com vinhedos em localizações privilegiadas, como Alcohuz no Vale de Elqui e Cajón del Maipo no Vale do Maipo. O clima fresco e boa à exposição solar, combinando aos solos graníticos, colúvies, aluviais e montanhosos, permitem que as uvas madurem lentamente, produzindo vinhos vivos, com baixo teor alcoólico e alta acidez, refletindo fielmente a Cordilheira dos Andes.