



## **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, Porcheta, carnes grelhadas com legumes, filé com espargos, carré de javali, massas ao malho 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 Alcohuaz no Vale de Elqui e Cajón del Maipo no Vale do Maipo. O clima fresco e boa à exposição solar, combinando aos solos graníticos, coluviais, 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.