



Terroir

País: Chile

Região: Valle del Maipo Alto

Uva: Cabernet Sauvignon com corte de cabernet franc

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho novas e mais um ano de afinamento em garrafa.

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho-profundo com reflexos púrpuros.

Olfativo: Vivo, agradável e elegante, encorpado e equilibrado, com notas de frutas negras maduras, cassis e tabaco, taninos macios e robustos.

Gustativo: Com final de boca bem condimentado, característico do Valle del Maipo.

Harmonização: Massas recheadas com carnes vermelhas, massas com molhos de carne, carnes vermelhas assadas, risotos de funghi e embutidos como salames condimentados.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Um dos mais interessantes casos de arquitetura no mundo do vinho, esta vinícola no Alto Maipo se distingue pelo design em formato de ferradura. O inovador empreendedor Eduardo Matte adquiriu a propriedade de 600 hectares em 1991 com o objetivo de integrar duas paixões: uma vinícola e um haras para a criação de cavalos puro-sangues. Hoje seus vinhedos comportam **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Carménère**, **Cabernet Franc**, **Syrah**, **Verdot**, **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc** e **Viognier**, e especial atenção dada à sua busca da localização e densidade ideais para cada variedade. A vinícola vem abandonando o uso de fertilizantes e tratamentos químicos à medida que implanta os processos de agricultura sustentável.

