

Novembro 2018



Manso de Velasco - Safra: 2012

Produtor: Miguel Torres

Este vino é como um homenagem al que fue Gobernador de Chile y fundador de la ciudad de Curicó, José Antonio Manso de Velasco. Cabernet Sauvignon 100%, Manso de Velasco, es un vino ícono envejecido en barricas de roble francés con un tiempo de crianza de 18 meses aproximadamente y que tiene su origen en el Fundo San Francisco en Lontué, en el Valle de Curicó, en parras de 115 años de antigüedad. "Manso de Velasco representa la historia vitivinícola de Chile. Um ícone!!!

Terroir

País: Chile

Região: Curicó

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês de Nevers, durante 18 meses.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor vermelho profundo.

Gustativo: Aristocrático Cabernet Sauvignon com uma estrutura majestosa, elevada ainda mais pelo sabor cremoso de carvalho da Floresta de Nevers dos seus barris. Aparecem finas notas tostadas e de compotas.

Olfativo: Extraordinário aroma de frutas maduras, mirtilo, cassis e amoras se confundem com tabaco, couro, chocolate amargo, café, alcaçuz e bálsamo

Harmonização: T-bone com aspargos, Ancho grelhado com batatas rústicas, Chorizo com provoleta, polpetone com massa ao burro e sálvia

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5anos

Terroir

Em 1979, Miguel Torres teve a visão de investir no Chile, antes de qualquer outra vinícola européia. Escolheu o Vale do Curicó, região que possui uma geografia parecida com as melhores zonas viníferas da Europa. O Vale do Curicó tem o clima seco, solos perfeitos e livres de qualquer praga propiciam um ambiente saudável para o desenvolvimento das uvas. Hoje, a Miguel Torres produz alguns dos melhores e mais premiados vinhos do Chile. A bodega tem certificação internacional Fair Trade ("Comércio Justo") de sua linha de vinhos Santa Digna, seu produto mais reconhecido no país e no mundo, e trabalha para manter a consciência ecológica durante todo o processo da vinificação.