

**RESERVA****Degusta** 
club

Errazuriz Estate Series Carmenère 2013

Um ótimo Carmenère da Errazuriz mostra cativantes aromas de fruta madura e deliciosas e complexas notas de especiarias, sem o toque vegetal presente na maioria dos Carmeneres produzidos no Chile. Um vinho versátil e fácil de beber!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile

Região Vale do Aconcágua

Produtor Errazuriz

Safra 2013

Elaboração

Uva 100% Carmenère

Teor Alcoólico 13,5%

Amadurecimento 6 a 8 meses em carvalho francês e americano

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso

Olfativo Espaciarias, com notas de carvalho, pimenta negra e café.

Gustativo médio corpo, equilibrado, com taninos macios e notas de café e carvalho integradas.

Harmonização penne al pomodoro, bruschetta de cogumelos, carnes de caça e pizzas.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda Pronto +3anos

A uva Carmenère

Mesmo não sendo a uva mais cultivada no Chile, segundo o *Guia de Vinos de Chile – Edición Bicentenario*, hoje existem 159 diferentes rótulos da uva Carmenère disponíveis no mercado local. Esse crescimento busca uma identidade, ou seja, uma uva emblemática do País. Ainda não é, mas o tempo dirá. Esta cepa se destaca por sua cor intensa, concentração, brilho, maturidade exata, textura sedosa, taninos firmes, boa acidez, aromas expressivos de chocolate, café, terra úmida, ervas e fruta muito presente. Que beleza!