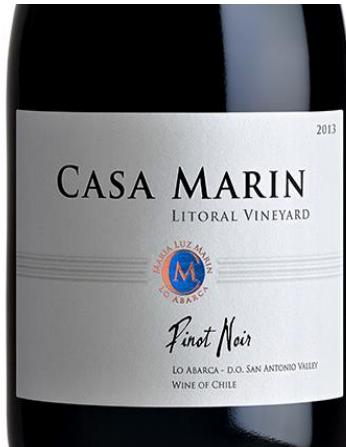




FICHA
TÉCNICA

TOP

Dezembro 2019



Terroir

País: Chile

Região: Vale de San Antonio

Uva: Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: o vinho permanece 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual: violáceo intenso e boa transparência

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, morango, cereja, framboesa, groselhas com especiarias doces tipo cravo e anis, com um toque muito mineral que foge do básico.

Gustativo: estruturado, marcante, potência em equilíbrio, gastronômico, complexo, persistente e muito elegante!

Harmonização: Atum, costeleta de javali, carnes vermelhas assadas, carne de caça, massas ao molho funghi, noque ao molho finocchio e mignon.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3/5 anos

Produtor

Casa Marin, A terra que inspirou poetas como Pablo Neruda e Vicente Huidobro, Cartagena, é um município costeiro localizado no litoral central do Chile, e tem sido um lugar onde você pode respirar profundamente a brisa do mar, apreciar a arquitetura de século XIX, o ar salgado que enche o ambiente, suas praias, florestas e sua gente. Lo Abarca, a vila onde está a Casa Marín, faz parte do município de Cartagena. Como uma homenagem às glórias conquistadas deste lugar no século XIX, a fim de revitalizar e reposicionar, é que Maria Luz Marin decidiu nomear essa linha de vinhos de alta gama, com o nome de LITORAL, vez que seus vinhedos estão somente a 4km do Oceano Pacífico, o que confere uma mineralidade sem igual nos seus vinhos!!