



Valdivieso Eclat Roussane

Produtor: Viña Valdivieso

Um vinho branco chileno distinto, elaborado com a uva Roussanne, uma das principais variedades brancas do Rhone-França. Apresente médio corpo, boa acidez, aromas de frutas brancas e cítricas, um toque floral e boa persistência. Na boca é equilibrado, elegante, envolvente com final persistente e, na harmonização vai bem com aperitivos, queijos de massa mole, frutos do mar, peixes leves, massas e carnes brancas. Um vinho!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Curicó

Uva: 100% Roussane

Elaboração

Tipo: Branco

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Sem estágio em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo brilhante com reflexos esverdeados.

Olfativo: Aroma convidativo com destaque para frutas cítricas e frescas.

Gustativo: Médio corpo, com entrada limpa e refrescante e acidez marcante.

Harmonização: Ideal para acompanhar aperitivos, queijos e pratos leves com peixe grelhado.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Em 1879, Don Alberto Valdivieso fundou a “Champagne Valdivieso”, primeira casa produtora de vinhos espumantes do Chile e da América do Sul. Mais de cem anos depois, ao final da década de 1980, já com a nova denominação Viña Valdivieso, a partir da nova bodega e vinhedos em Lontué, no Vale de Curicó, se deu um novo impulso à produção comercial de vinhos finos da empresa. Seu vinho mais conhecido, o Caballo Loco, criado pelo enólogo Luis Simmian no início da década de 1990, foi batizado em homenagem a um dos proprietários da empresa, cujo apelido “Caballo Loco” brincava com sua inesgotável energia e maneiras fora dos padrões de fazer as coisas acontecerem. Hoje a Viña Valdivieso produz este e outros tantos vinhos da mais alta qualidade.