



Ícones



ALTO TAJAMAR 2009

Nova estrela a brilhar no portfolio da Viña Maipo é o lançamento super premium Alto Tajamar. Este vinho espetacular traduz a nobreza dos vinhedos de Quinta de Maipo que através do tempo mostrou resultados surpreendentes da perfeita combinação de seus solos com o clima deste lugar único e especial. Seus vinhedos são capazes de produzir um vinho de qualidade ímpar. Um blend de aroma complexo de frutas negras e com perfeito equilíbrio entre potência e elegância. Final persistente e longo poder de guarda. Uvas provenientes das melhores parreiras de Cabernet Sauvignon e Syrah. Colheita e seleção manual, fermentação de 8 dias em tanques de aço inox seguida por 3 semanas de maceração. Amadurecimento de 30 meses em barricas de cavalo francês

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile
Região D.O Buin - Maipo
Produtor Viña Maipo
Safr 2008

Elaboração

Uva 85% Syrah 15% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico 14%
Amadurecimento 30 meses em barricas novas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Violáceo profundo
Olfativo Frutas negras, mirtilo, cassis, ameixa + tabaco e cacau
Gustativo Encorpado, envolvente, mistura de potência e equilíbrio, um vinho que enche a boca. Corresponde os aromas no nariz e ainda apresenta um fundo de cravo e canela. Muito complexo!
Harmonização Carnes de caça e risoto de cogumelos

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto!
Ou +10/15anos

Sobre o Produtor

A Viña Maipo foi fundada em 1948 no Vale que leva seu nome, há 38 quilômetros ao sul de Santiago. A "Autêntica Devoção" da Viña Maipo surgiu na área mais antiga e prestigiada do Chile, abençoada por um solo fértil e um clima excepcionalmente mediterrâneo. As qualidades do terroir associadas aos melhores e mais tradicionais enólogos do Chile são facilmente percebidas e dificilmente esquecidas nos vinhos da Viña Maipo. Apesar da Carmenere ser a uva mais emblemática do Chile, a Viña Maipo tem como principal cepa a Syrah, que transforma os vinhos da linha Gran Devoción em estrelas da vinícola e mundialmente reconhecidos..