



RESERVA



Errazuriz 1870 Carmenère 2014

Um ótimo Carmenère da Errazuriz. Lançamento! A linha 1870 remete ao ano de nascimento da Vinícola. Este vinho apresenta aromas de frutas vermelhas, com notas de café e especiarias, sem o toque vegetal presente na maioria dos Carmeneres produzidos no Chile. Um vinho gostoso, corpo médio, versátil e fácil de beber!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Chile
Região Vale Central
Produtor Errazuriz
Safr 2014

Elaboração

Uva 100% Carmenère
Teor Alcoólico 13%
Amadurecimento 6 meses em carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi intenso
Olfativo Especiarias, com notas de carvalho, pimenta, chá preto e café.
Gustativo médio corpo, equilibrado, com taninos macios e notas de tabaco e especiarias
Harmonização Penne al funghi, bruschetta pomodoro, maminha na pressão, sanduiche de pastrami e pizzas.

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
Estimativa de Guarda Pronto
Ou
+2anos

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!