



**RESERVA**

Degusta Club

## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Chile		
<b>Região</b>	Vale Central		
<b>Produtor</b>	Errazuriz		
<b>Safra</b>	2014		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	100% Carmenère		
<b>Teor Alcoólico</b>	13%		
<b>Amadurecimento</b>	6 meses em carvalho francês		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Rubi intenso		
<b>Olfativo</b>	Especiarias, com notas de carvalho, pimenta, chá preto e café.		
<b>Gustativo</b>	médio corpo, equilibrado, com taninos macios e notas de tabaco e especiarias		
<b>Harmonização</b>	Penne al funghi, bruschetta pomodoro, maminha na pressão, sanduiche de pastrami e pizzas.		

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16º
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto Ou +2anos

### A uva Carmenère

Mesmo não sendo a uva mais cultivada no Chile, segundo o *Guia de Vinos de Chile – Edicion 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!