



Ran Reserva

Fevereiro 2020



Terroir

País: Chile

Região: Valle de San Antonio

Uva: Pinot Noir

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14%

Amadurecimento: 11 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso.

Gustativo: Médio corpo, com taninos macios e boa acidez. Seu final de boca é equilibrado e fresco, e destaca-se por frutas vermelhas maduras, notas de ameixas e toques de tabaco.

Olfativo: Frutas vermelhas frescas e maduras, como morangos, cerejas e framboesas, frutas pretas, como ameixas, notas defumadas e herbáceos, além de toques de tabaco.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, preparações à base de carnes de caça, cordeiro, embutidos e queijos maduros

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/17º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A vinícola Cono Sur foi fundada em 1993 com a proposta de produzir vinhos expressivos que transmitissem o espírito e a personalidade do Novo Mundo. O nome se refere à sua posição geográfica - no Cone Sul da América do Sul. Em 1998, a vinícola começou a cultivar suas vinhas usando alternativas naturais na fertilização do solo e na prevenção de pragas e doenças e, desde então passou a voltar sua produção para a sustentabilidade e respeito à natureza. Em 2017, a vinícola foi a primeira do Chile a receber a medalha de ouro em Eficiência Energética do Ministério de Energia do país. Hoje, a Cono Sur possui cerca de trezentos hectares de vinhedos, todos com certificação ambiental. Ano após ano a Cono Sur se aprimora e se compromete com o meio-ambiente sem deixar de produzir vinhos de alta qualidade.