



Loma Negra Reserva Carmenère

Produtor: Luis Felipe Edwards

Um carmenère elaborado a partir de vinhedos localizados no Valle Central, este Loma Negra revela um vinho frutado, versátil e fácil de beber. É um vinho redondo, ligeiro, mas com caráter, destacando-se por notas de frutas vermelhas e final herbáceo. Excelente produtor com uma ótima oportunidade de degustar um típico carmenere chileno, que mereceu 88 pontos no Guia Descorchados. Salud!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle Central

Uva: 100% Carmenère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: não passa em barrica para preservar o caráter frutado

Por Murilo

Visual: Rubi intenso brilhante

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e boa acidez. Seu final de boca é ligeiro e frutado. Vinho para o dia a dia.

Olfativo: Frutas vermelhas como framboesa, ameixa, com um toque herbáceo, típico da carmenere

Harmonização: tábua de frios, Hamburguer, churrasco, sanduíches, pizzas... vai bem com tudo, um vinho muito versátil na harmonização.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Luis Felipe Edwards está no Vale de Colchagua, no Chile, e possui a finca desde 1976, mas as vinhas já existiam desde 1930. A altitude - uma das mais altas do país - chegam aos 900 metros, onde o clima mais árido, com muitos ventos e com pouca chuva dão um "q" a mais de qualidade. Desde 2006 produz na Cordillera da Costa, em Leyda, onde a proximidade do Pacífico gera vinhos minerais e elegantes. Seus vinhos são modernos, contidos, embora exuberantes. Conheça a linha toda deste excelente produtos, entre os mais constantes do Chile.