



## Terroir

**País:** Chile

**Região:** Vale do Cachapoal

**Uva:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Carmenere e Shiraz

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14,7%

**Amadurecimento:** 20 meses em barricas de carvalho francês

## Por Murilo

**Visual:** vermelho rubi/violáceo

**Olfativo:** Aromas de frutas negras, amora, ameixa, mirtilo, com toque de chá, couro, cravo, canela, mentol, chocolate e tabaco.

**Gustativo:** Encorpado, estruturado, taninos firmes, complexo, elegante, persistente e final longo.

**Harmonização:** Carnes de churrasco grelhadas com legumes, carré de cordeiro, T-bone com batatas, filé na manteiga com aspargos. Cotoleta de porco com salada de batatas.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou + 10 anos

## Produtor

VIK é uma vinícola holística (filosofia que implica na forma de ver, conhecer e se relacionar com o mundo) ultramoderna e um hotel boutique localizado em Millahue, Chile. Foi idealizada há pouco mais de uma década pelo casal de noruegueses Alex e Carrie Vik, visando integrar ciência, tecnologia e conhecimento. Para atingir esse objetivo e encontrar o melhor terroir, eles reuniram uma equipe de enólogos, climatologistas, geólogos, viticultores e engenheiros agrônomos para realizar uma pesquisa na América do Sul. O local escolhido foi Millahue, chamado pelos mapuches (indígenas chilenos) de "Lugar do Ouro". A contratação do enólogo Patrick Valette, que esteve anos à frente do Château Pavie, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé, agregou ainda mais valor à produção da vinícola, proporcionando a complexidade desejada para elaborar os melhores vinhos da América do Sul.