



**RESERVA**



## TERRAPURA Carmenère 2014

Os vinhos elaborados com a uva Carmenère tendem a ser redondos e macios, motivos pelos quais fazem tanto sucesso entre os brasileiros. Este exemplar traz aromas de morangos e cerejas, com aquele típico toque de pimentões assados. Em boca, é equilibrado, intenso e com taninos marcantes. É daqueles vinhos para todas as ocasiões!

### Ficha Técnica

**Conteúdo** 750ml **Tipo** Tinto

### Terroir

**País** Chile

**Região** Colchagua

**Produtor** Terrapura

**Safra** 2014

### Elaboração

**Uva** 100% Carmenère

**Teor Alcoólico** 13,5%

**Amadurecimento** 4 meses em barrica de carvalho francês de segundo uso

### Por Murilo Azevedo

**Visual** Vermelho-rubi com reflexos violáceos

**Olfativo** Aroma de frutas vermelhas como morango, cereja e framboesa com final herbáceo e apimentado.

**Gustativo** Agradável, equilibrado, fácil de agradar

**Harmonização** Macarronada, pizzas, sanduíches de rosbife

### Serviço

**Temperatura de Serviço** 16/18º

**Estimativa de Guarda** Pronto ou + 2 anos

### Sobre a Terrapura

Depois de anos de amizade, Alfonso Undurraga e José Miguel Ovalle resolveram juntar seus sonhos e abriram a vinícola Terrapura em 2005. Ambos carregam no sangue o amor pela produção de vinho e a paixão pela terra. Alfonso Undurraga cresceu e se formou na vinícola de sua família, a Undurraga Winery. Enquanto isso, José Miguel Ovalle, também enólogo e viticultor, esteve ligado à produção de vinhos de alta qualidade no Chile e no exterior. Sua vasta experiência na indústria do vinho trouxe conhecimento nos melhores terroirs e das melhores uvas. O projeto é desenvolvido com base nos pilares: pesquisa, melhoria e autenticidade dos vinhos chilenos, respeito à terra, à diversidade do solo e às características dos vinhos chilenos.