



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
Safr 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 16/18°
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.