



Loco de Piedra

Produtor: Miguel Torres

Conta-se que um homem dono de um vinhedo incrível estava obcecado com que nunca lhe roubassem suas uvas, já que era um vinhedo único e cada cacho era importante. Ele para afastar as pessoas começou a colocar crânios de animais com chifre feitos de pedra em todo seu vinhedo e foi comentado que seu vinhedo tinha uma maldição que afetava a todos que roubavam suas uvas. Foi tanta sua obsessão que sua própria história o fez perder a cabeça e as pessoas vendo isso não os fez mais acreditar na lenda

Terroir

País: Chile

Região: Curicó

Uva: 100% Cabernet Sauvignon

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: Barricas de carvalho francês 50%

Por Murilo

Visual: Cor vermelho profundo.

Gustativo: Aristocrático Cabernet Sauvignon com uma estrutura majestosa, elevada ainda mais pelo sabor cremoso de carvalho da Floresta de Nevers dos seus barris. Aparecem finas notas tostadas e de compotas.

Olfativo: Extraordinário aroma de frutas maduras, mirtilo, cassis e amoras se confundem com tabaco, couro, chocolate amargo, café, alcacuz e bálsamo

Harmonização: T-bone com aspargos, Ancho grelhado com batatas rústicas, Chorizo com provoleta, polpetone com massa ao burro e sálvia

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou +5anos

Terroir

Em 1979, Miguel Torres teve a visão de investir no Chile, antes de qualquer outra vinícola européia. Escolheu o Vale do Curicó, região que possui uma geografia parecida com as melhores zonas viníferas da Europa. O Vale do Curicó tem o clima seco, solos perfeitos e livres de qualquer praga propiciam um ambiente saudável para o desenvolvimento das uvas. Hoje, a Miguel Torres produz alguns dos melhores e mais premiados vinhos do Chile. A bodega tem certificação internacional Fair Trade (“Comércio Justo”) de sua linha de vinhos Santa Digna, seu produto mais reconhecido no país e no mundo, e trabalha para manter a consciência ecológica durante todo o processo da vinificação.