



## Terroir

**País:** Chile

**Região:** Vale do Maipo

**Uva:** Carmenère

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 14%

**Amadurecimento:** 14 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso

## Por Murilo

**Visual:** Vermelho Púrpura intenso

**Olfativo:** Aroma predominante de Especiarias. Apresenta frutas negras e um toque de tabaco

**Gustativo:** Muita fruta em boca com notas de pimenta, cravo, chá preto. Potente e equilibrado!

**Harmonização:** Carnes grelhadas, cordeiro, costela, vaca atolada, cabrito e sanduiche de pastrami com rúcula e mostarda.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 14/16º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber ou +3 anos

## Haras de Pirque

Um dos mais interessantes casos de arquitetura no mundo do vinho, esta vinícola no Alto Maipo se distingue pelo design em formato de ferradura. O inovador empreendedor Eduardo Matte adquiriu a propriedade de 600 hectares em 1991 com o objetivo de integrar duas paixões: uma vinícola e um haras para a criação de cavalos puro-sangues. Hoje seus vinhedos comportam *Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Carménère*, *Cabernet Franc*, *Syrah*, *Verdot*, *Chardonnay*, *Sauvignon Blanc* e *Viognier*, e especial atenção dada à sua busca da localização e densidade ideais para cada variedade. A vinícola vem abandonando o uso de fertilizantes e tratamentos químicos à medida que implanta os processos de agricultura sustentável.

