



Bicicleta Reserva Carmenere

Produtor: CONO SUR

Elaborado a partir das melhores uvas dos vinhedos del Maipo, este Carmenere revela grande complexidade e elegância. Estagiando durante 9 meses em tanques de aço inox apenas para preservar a fruta, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas, como cerejas e framboesas, frutas pretas, como ameixas, notas de tabaco e toques defumados, herbáceos e um retrogosto de café. Excelente relação custo x qualidade!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle de Maipo

Uva: Carmenere 100%

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 9 meses em tanques

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Gustativo: Médio corpo, com taninos finos e ótima acidez. Seu final de boca é elegante, destacando-se por frutas vermelhas maduras, tabaco e café

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como morango, amora e ameixas, notas de tabaco, especiarias e chocolate, além de toques defumados e herbáceos, como menta e café no fundo da taça.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, cordeiro, costela com salada de batatas, picanha com biro biro, embutidos e queijos maduros, além de pizzas e sanduiches.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir - Chile

Do ponto de vista geográfico, o Chile é um isolamento natural por excelência, decorrente dos Andes a leste, do Pacífico a oeste, do deserto do Atacama ao norte e do gelo da Antártica do Sul, o que garante aos vinhedos uma segurança total contra pragas, como a filoxera. Assim, as videiras crescem sobre suas próprias raízes, sem necessidade de enxertos sobre as videiras de uvas americanas, mais resistentes. Eles realmente são privilegiados! O Chile tem clima mediterrâneo e boa amplitude térmica, ou seja, com dias a fio de luz solar ininterrupta, clima quente e seco, e noites com quedas de temperatura brutal. As videiras adoram tudo isso, produzindo excelentes frutos para futuros grandes vinhos.