



Ícones



MAINQUÉ Merlot 2008

Bodegas Chacra – Patagônia Argentina

Um baita Merlot! Um vinho distinto! As uvas foram colhidas manualmente, desengaçadas e mantidas em temperatura extremamente baixa. A maceração a frio ocorreu em tanques de cimento por um período de 5 dias. Em seguida as uvas foram fermentadas com leveduras naturais por cerca de 3 semanas. Após a fermentação malolática por 2 meses o vinho amadureceu em barricas de carvalho francês por mais 24 meses. Fantástico! Um Merlot apaixonante!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Argentina
Região Rio Negro - Patagônia
Produtor Bodegas Chacra
Safra 2008

Elaboração

Uva 100% merlot
Teor Alcoólico 13,5%
Amadurecimento 24 meses em Barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual Rubi/violeta
Olfativo Notas de frutas negras, ameixa, cassis, terroso, mineral, floral e mentol
Gustativo Médio corpo, complexo e persistente. Final muito elegante. Um vinho que encanta!
Harmonização Ótima companhia para carnes de caça e risoto de funghi

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°
decanar

Estimativa de Guarda Pronto
Pra beber

Sobre o Produtor

A Bodega Chacra está localizada em Rio Negro no norte da Patagônia, entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Atlântico, em uma região protegida por uma barreira natural. Em 2004 Piero Incisa della Rocchetta, família proprietária do todo poderoso Sassicaia, comprou a primeira propriedade da Bodega Chacra, vinhedos plantados com Pinot Noir em 1932. Com uma abordagem orgânica e biodinâmica, Piero dá vida a uma produção boutique de Pinot Noirs já considerados pela crítica como um dos melhores do novo mundo, considerados a elegância da Borgonha na Patagônia Argentina. Então resolveram apostar na uva Merlot e fizeram esta obra de arte!!