



**ícones**  
★★★

Degusta  
club



## 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

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipo</b>	Tinto
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Argentina		
<b>Região</b>	Rio Negro - Patagônia		
<b>Produtor</b>	Bodegas Chacra		
<b>Safra</b>	2008		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	100% merlot		
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%		
<b>Amadurecimento</b>	24 meses em Barricas de carvalho francês		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Rubi/violeta		
<b>Olfativo</b>	Notas de frutas negras, ameixa, cassis, terroso, mineral, floral e mentol		
<b>Gustativo</b>	Médio corpo, complexo e persistente. Final muito elegante. Um vinho que encanta!		
<b>Harmonização</b>	Ótima companhia para carnes de caça e risoto de funghi		

### Serviço

<b>Temperatura de Serviço</b>	14/16º decantar
<b>Estimativa de Guarda</b>	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!!