


Maio 2018

Triple C

Produtor: Santa Rita

Potente e elegante, este corte de Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Carménère, expressa o melhor do velho e do novo mundo. Três uvas de origem bordalesa, carinhosamente cultivadas no Vale do Maipo pela Santa Rita há mais de 80 anos. Um dos chilenos mais elegantes que provei nos últimos meses! Um vinhaço!!

Terroir

País: Chile

Região: Vale do Maipo – Alto Jahuel

Uva: 65% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 5% Carménère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,4%

Amadurecimento: 17 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo

Visual: Roxo púrpura

Olfativo: Aromas de frutas negras com toque de pimenta do reino, especiarias, mentol, chocolate e tabaco.

Gustativo: Encorpado, estruturado, taninos firmes, complexo com final longo.

Harmonização: Carnes de churrasco grelhadas, carré de cordeiro e costela.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir

Seus vinhedos circundam o centro urbano da capital Santiago. Ao Leste, estendem-se até a Cordilheira dos Andes, garantindo vistas cinematográficas dos seus vinhedos, e ao oeste, vizinha-se à costa. Com clima, majoritariamente, mediterrâneo e estável, o Vale do Maipo reúne condições ideais para o cultivo da vinha e a produção de vinhos, com estações bem definidas e baixo risco de chuvas durante as colheitas. Assim, a região é muito conhecida por seus vinhos tintos bem平衡ados e a maior concentração de vinícolas do Chile desde o século XIX.