



Apice Carménère - 2016

Produtor: Viña del Triunfo

Um Carmenère fresco e com boa fruta, é macio e muito fácil de gostar. Um exemplar que mostra toda a tipicidade da uva que foi redescoberta no Chile na década de 90. Embora seja um vinho sem grandes pretensões, ele surpreende na taça, mostrando uma certa estrutura e personalidade. Viva!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle Central

Uva: 100% Carmenère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: Fermentação tradicional com controle de temperatura (26 e 28C). Não passa por madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: rubi intenso

Gustativo: na boca apresenta bom corpo, com textura de taninos delicada, equilibrado, herbáceo, frutado, macio e fácil de beber.

Olfativo: Típico aroma vegetal, que lembra pimentão com frutas vermelhas e negras maduras. Tipicidade da carmenere.

Harmonização: Costela de cordeiro assada com cuscuz, carne de panela com batatas, sanduíche de carne louca, pizzas, hambúrguer, risoto ao funghi e linguiça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A empolgante Viña del Triunfo é uma grande descoberta. Saborosos, ricos e expressivos, os vinhos resgatam a vocação do Chile para originar algumas das mais surpreendentes relações qualidade/preço do mundo do vinho. Os vinhos são bastante frescos e gastronômicos, com um estilo fácil de gostar. A linha de entrada, Trofeo, mostra tintos e brancos com boa fruta e muito equilibrados. A linha Apice é ainda melhor, com um destacado caráter varietal. Prometem ser um dos maiores sucessos entre os vinhos da América do Sul na linha de custo x qualidade.