



Terroir

País: Chile

Região: Valle Del Cachapoal

Uva: Carménère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 14 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos granada.

Gustativo: Médio corpo, com taninos maduros e acidez equilibrada. Seu final de boca é marcado por frutas maduras, café e toques de especiarias.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, amoras, mirtilos e morangos, notas de especiarias, como cravo e pimenta preta, além de toques defumados e terrosos.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, preparações à base de carnes de caça, cordeiro, embutidos e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 3 anos

Produtor

A vinícola Cono Sur foi fundada em 1993 com a proposta de produzir vinhos expressivos que transmitissem o espírito e a personalidade do Novo Mundo. O nome se refere à sua posição geográfica - no Cone Sul da América do Sul. Em 1998, a vinícola começou a cultivar suas vinhas usando alternativas naturais na fertilização do solo e na prevenção de pragas e doenças e, desde então passou a voltar sua produção para a sustentabilidade e respeito à natureza. Em 2017, a vinícola foi a primeira do Chile a receber a medalha de ouro em Eficiência Energética do Ministério de Energia do país. Hoje, a Cono Sur possui cerca de trezentos hectares de vinhedos, todos com certificação ambiental. Ano após ano a Cono Sur se aprimora e se compromete com o meio-ambiente sem deixar de produzir vinhos de alta qualidade.