



Go Up Carménère

Produtor: TDP Wines

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). + 6 meses em madeira.

Por Murilo

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, hamburger, risoto ao funghi e linguça.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

A TDP Wines é um projeto em constante busca dos melhores terroirs para a elaboração de vinhos de excelente custo-benefício. Criada pelo enólogo e empreendedor do vinho Tiago Dal Pizzol, a TDP Wines representa o sonho e o compromisso de um apaixonado pela bebida de Baco. DA UVA CARMENERE: Com seis meses de passagem por barricas de carvalho de segundo e terceiro usos, este Carménère apresenta ótima tipicidade, com notas de groselha, amoras, baunilha e pimenta preta. Em boca, é sedoso, com taninos amáveis e acidez gastronômica. Não tem as notas herbáceas e de pirazina que muito incomodam em diversos vinhos da variedade.