



## Reserva Carmenere 2019

### Produtor: Molino Viejo

Elaborado a partir das melhores uvas dos vinhedos del Maipo, este Carmenere revela grande complexidade e elegância. Estagiando durante 12 meses em barricas de carvalho francês, apresenta aromas de frutas vermelhas frescas, como cerejas e framboesas, frutas pretas, como ameixas, com notas de tabaco e toques defumados, herbáceos, café, chocolate e por aí vai. Excelente relação custo x qualidade!!

### Terroir

**País:** Chile

**Região:** Valle de Maipo

**Uva:** Carmenere 100%

### Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** 12 meses em barricas de carvalho francês.

### Por Murilo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos violáceos.

**Gustativo:** Médio + corpo, com taninos finos e ótima acidez. Seu final de boca é elegante, destacando-se por frutas vermelhas maduras, tabaco, café e chocolate amargo

**Olfativo:** Frutas vermelhas e pretas maduras, como morango, amora e ameixas, notas de tabaco, especiarias e chocolate, além de toques defumados e herbáceos, como menta e eucalipto, com café e chocolate no fundo da taça.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, churrasco, cordeiro, costela com salada de batatas, picanha com biro biro, embutidos e queijos maduros, além de pizzas e sanduiches.

### Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

### Terroir - Chile

Do ponto de vista geográfico, o Chile é um isolamento natural por excelência, decorrente dos Andes a leste, do Pacífico a oeste, do deserto do Atacama ao norte e do gelo da Antártica do Sul, o que garante aos vinhedos uma segurança total contra pragas, como a filoxera. Assim, as videiras crescem sobre suas próprias raízes, sem necessidade de enxertos sobre as videiras de uvas americanas, mais resistentes. Eles realmente são privilegiados! O Chile tem clima mediterrâneo e boa amplitude térmica, ou seja, com dias a fio de luz solar ininterrupta, clima quente e seco, e noites com quedas de temperatura brutal. As videiras adoram tudo isso, produzindo excelentes frutos para futuros grandes vinhos.