



PALO ALTO reserva cabernet blend

Produtor: Viña Palo Alto

Um ótimo Shiraz da Errazuriz, mostra cativantes aromas de fruta madura e deliciosas e complexas notas de especiarias, sem o artificial presente na maioria dos shiraz produzidos no Chile. Um vinho versátil e fácil de beber!

Terroir

País: Chile

Região: Valle Central

Uva: 50% CABERNET SAUVIGNON, 30% CARMENERE E 20% SYRAH

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Idurecimento: 8 meses em barricas de carvalho cêss e americano.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso

Olfativo: Aromas de ameixas maduras e de especiarias com fundo de notas florais

Gustativo: Sabor intenso de fruta madura, equilibrado, intenso e final persistente

Harmonização: Costela suína com molho barbecue, carré de cordeiro, sanduíche de carne louca, hambúrguer, maminha na pressão com batatas e legumes

Serviço

Temperatura de Serviço: 15/16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Terroir Chile

CLIMA – do ponto de vista geográfico, o Chile é um isolamento 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 enxertia sobre as de uvas americanas, mais resistentes. Eles são realmente 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.