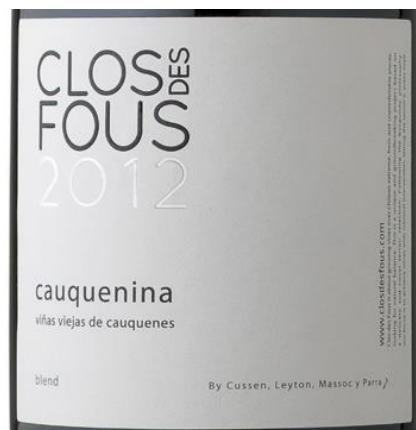


Agosto 2018



Cauquenina Blend 2012

Produtor: Clos des Fous

Cauquenina, que na tradução literal significa garota de Cauquenes. Trata-se de um blend elaborado a partir de vinhas muito velhas sem irrigação plantadas em antigas pistas de granito vermelho. Carignan, País, Carmenere, Syrah, Malbec e Touriga Nacional são plantadas em torno da cidade de Cauquenes (Maule), no fundo de um terroir ainda desconhecido na cultura chilena. Uma descoberta da equipe de “Loucos” da Clos des Fous.

Terroir

País: Chile

Região: Valle del Itata e Valle del Maule

Uva: Malbec, Carmenere, Syrah, País, Carignan e Touriga Nacional

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 18 meses em barricas de carvalho francês.

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Olfativo: Complexo, com frutas secas, frutas vermelhas, como cerejas e groselhas, notas de especiarias, como pimenta e toques minerais e florais.

Gustativo: Médio corpo, com taninos sedosos e elegância. Apresenta grande frescor e seu final de boca é redondo e persistente.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de carnes de caça e cordeiro, massas com molhos a base de carne e queijos maduros.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Projeto inovador que surgiu em 2008, composto por quatro amigos que confiam em seus próprios instintos para elaboração de vinhos: Paco Leyton (enólogo e viticultor), François Massoc (um dos mais respeitados enólogos do Chile), Pedro Parra (o caçador de terroir) e Albert Cussen (o “portador da sabedoria”). O nome significa “viña de los locos” tendo como objetivo imprimir a essência de cada região e um único desejo em comum: criar vinhos “full terroir”. Hoje, a vinícola é uma das mais premiadas do país, com a média de 91,6 pontos, se posicionando no TOP 10 de produtores boutiques do Chile.