



Agosto 2018

Pour Ma Gueule -2016

Produtor: Clos de Fous

Tinto composto de uvas Cinsault, Carignan e tempranillo (País) cultivadas em vinhedos de 50 anos sem irrigação, com fermentação e estágio de 8 meses em tanques de cimento. O resultado é um tinto sedutor, gostoso e cheio de vida, emoldurado por acidez vibrante, muita fruta e taninos de ótima textura. Foi destaque na coluna Melhor Vinho da Revista Adega com 90 pontos!

Terroir

País: Chile

Região: Valle del Itata

Uva: 76% Cinsault, 16% País e 8% Carignan

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14 %

Amadurecimento: Tanques de cimento

Por Murilo Azevedo

Visual: Rubi intenso com reflexos violáceos.

Olfativo: Frutas vermelhas e pretas, como amoras, cerejas e framboesas, notas florais e toques de especiarias, como pimenta preta.

Gustativo: Encorpado, com taninos maduros, sedosos, acidez equilibrada. Seu final de boca é marcado por frutas vermelhas e pretas, com ótima persistência.

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

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

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.