



EPU - 2013

Produtor: Almaviva

Epu significa número dois, na língua do povo Mapuche e também é o nome escolhido para o segundo vinho, do lendário Almaviva. Este projeto teve início nos anos 2000 e seu conceito é baseado na tradição dos "segundos" vinhos, de grandes Chateaux da França. Sua composição é de uvas bordalesas e sua produção extremamente limitada. É o 2º vinho da Almaviva, mas considerado por muitos da crítica, melhor que o primeiro!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle del Maipo

Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot e Carménère

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 14,5%

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês

Por Murilo Azevedo

Visual: Vermelho rubi profundo.

Gustativo: Na boca é bem equilibrado e incorporado com taninos redondos suaves e elegantes.

Olfativo: No nariz revela aromas de cassis e frutas selvagens associados a notas de baunilha, cedro e grão de café.

Harmonização: Ancho na parrilla, mignon ao creme com massa na manteiga e sálvia, risoto de funghi porcchini, cordeiro ao coulis de menta, pato ao molho pardo e polenta ao ragu de coelho.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou mais 5 anos

Curiosidade

O nome Almaviva, apesar da ressonância hispânica, pertence à literatura clássica francesa: O Conde de Almaviva, o herói de "O Casamento de Fígaro", a comédia de Beaumarchais (1732- 1799), mais tarde transformado em uma ópera pelo gênio Mozart. O logotipo, por sua vez, faz uma homenagem à história da ancestralidade do Chile, com três reproduções de design elegante, que simboliza a visão da terra e do cosmos na civilização Mapuche. O desenho aparece no "kultrun", um tambor usado em rituais pelos mapuches. A etiqueta exhibe o nome de "Almaviva" com o manuscrito original de Beaumarchais. Almaviva reúne duas paixões, vinho e arte com a promessa de oferecer a excelência e o prazer.