

Pájaro de Los Andes Classic Terroir Cabernet Sauvignon 2024

Viña De Aguirre



@maisonduvinoficial



Região, País: Valle Central, Chile

Classificação legal: D.O. Valle Central

Uvas: cabernet sauvignon

Álcool: 12,5%

Amadurecimento: sem passagem por barricas de carvalho

Características: cor vermelho rubi intensa. Aromas de frutas vermelhas frescas. Na boca é macio e redondo, com taninos doces e maduros. Possui ótimo final.

Harmonização: carnes vermelhas, pratos à base de ervas finas e queijos curados.

Temperatura: servir entre 16°C – 18°C

Outras informações

Produtor: Viña De Aguirre é uma vinícola familiar da atual geração da família “de Aguirre Etcheberry”, que ao longo de décadas mantém vivo o sonho do avô Pedro Etcheberry, um agricultor francês, pioneiro, que desde 1955 acreditou no potencial da viticultura chilena.

Clima: mediterrâneo; chuvas no inverno e verões secos, com variações acentuadas de temperatura entre o dia e a noite.

Solo: combinação de solo arenoso e cinzas vulcânicas.

Viticultura: os vinhedos estão localizados em Villa Alegre, a 285 km ao sul de Santiago, no Vale do Maule. O terreno é plano e recebe excelente exposição solar.

Vinificação: as uvas foram colhidas em meados de março. O mosto é fermentado em tanques de inox, com leveduras selecionadas em temperaturas que variam entre 26° a 28°C por um período de sete a dez dias. Antes do engarrafamento, os vinhos são cuidadosamente estabilizados e filtrados para manter toda a fruta.

Análises: 3,45 g/L acidez total | 3,55 pH | 2,80 g/L açúcar residual