

Veta Carmenére Reserva 2020

CWC Viña Hacienda Maule



Região, País: Maule, Chile

Classificação legal: D.O. Valle del Maule

Uvas: carmenére

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 6 meses em barricas de carvalho francês para 60% do vinho

Características: cor púrpura intensa. Notas aromáticas de frutas vermelhas e negras combinadas a especiarias picantes, como a pimenta preta, café e um fundo bem integrado de carvalho francês. Na boca é expressivo e aveludado, corpo médio, de boa estrutura perfilada por taninos maduros.

Harmonização: carnes vermelhas condimentadas, carnes brancas, massas ao molho de tomate, pizzas com queijo, tomate e ervas

Temperatura: servir a 16°C

Outras informações

Produtor: a CWC é uma empresa familiar localizada no coração do Vale do Maule, o maior e mais antigo na produção de vinhos do Chile. Ao chegar ao país em 1920, a família com origem no norte da Itália plantou seus primeiros vinhedos, logo percebendo o enorme potencial e todas as condições favoráveis presentes nessa região para o cultivo de uvas de qualidade. São 750 hectares cultivados desde o sopé da Cordilheira dos Andes até às margens do Oceano Pacífico distribuídos através do Vale. Pratica-se uma cultura sustentável em toda as etapas de produção.

Clima: mediterrâneo; temperatura moderada, com verões quentes durante o dia e noites frias, amplitude térmica de 20°C entre o dia e a noite.

Solo: argila escura

Viticultura: vinhedo localizado no subvale de San Clemente, ideal para o cultivo da uva carmenére.

Vinificação: processo convencional. Colheita manual realizada em maio.

Guarda: 7 anos (desde que armazenados corretamente).