

Veta Pinot Noir Reserva 2020

CWC Viña Hacienda Maule



Região, País: Maule, Chile

Classificação legal: D.O. Valle del Maule

Uvas: pinot noir

Álcool: 13,5%

Amadurecimento: 5 a 6 meses em barricas de carvalho francês para 50% do vinho

Características: cor rubi violáceo. Aroma de cereja madura, frutas vermelhas silvestres e sutis notas de especiarias doces. Na boca revela um perfil de fruta fresca, intenso frescor, taninos finos em um conjunto bastante gastronômico e de agradável final.

Harmonização: peixes como atum e salmão, carnes brancas, aperitivos, queijos macios

Temperatura: servir a 12°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; suave, com noites frias e manhãs nubladas

Solo: argila avermelhada

Viticultura: vinhedo localizado em uma parte geográfica única do Vale do Maule especial para produção de Pinot Noir, com influência de clima marítimo.

Vinificação: colheita manual realizada em abril, seleção de cachos que serão introduzidos em tanques abertos onde ocorre a maceração carbônica a baixas temperaturas, suave compactação dos cachos para obter uma lenta extração de cor. A fermentação é realizada em barricas e parte do vinho é posteriormente amadurecido por 5 a 6 meses em barricas de carvalho francês de tosta média.

Guarda: 8 anos (desde que armazenado corretamente).