

Amalgama Reserva 2018

Lagar de Codegua



Região, País: Alto Cachapoal, Chile

Classificação legal: D.O. Rancagua

Uvas: 70% cabernet sauvignon, 30% syrah

Álcool: 13,9 %

Amadurecimento: sem passagem por barricas de carvalho

Características: este blend combina as clássicas notas aromáticas de fruta negra da Cabernet Sauvignon emolduradas pela Syrah, que lhe confere notas florais e um toque de especiarias. Um vinho macio e versátil com final longo e equilibrado.

Harmonização: carnes brancas como frango e peru, risoto de cogumelos, arroz de rabada, massas recheadas com carne, queijo, ou presunto. Seleção de queijos, como gruyère, mussarela, entre outros

Temperatura: servir a 16°C

Outras informações

Produtor: Viñedos Lagar de Codegua é uma vinícola familiar, de origem italiana, localizada nos sopés da Cordilheira dos Andes, a cerca de 650 metros acima do nível do mar, no Vale do Alto Cachapoal. As primeiras vinhas foram plantadas em 1998 e atualmente estão dispostas em 60 hectares. Inicialmente o foco esteve voltado para as uvas Cabernet Sauvignon e Syrah, expandindo-se ao longo do tempo para outras variedades tintas. Lagar de Codegua é integrante do MOVI, um pequeno e seletivo grupo de produtores de vinhos chilenos, que busca oferecer ao mundo vinhos de alta qualidade que reflitam o lugar que lhes deu origem.

Clima: mediterrâneo, quente e seco com chuvas concentradas no inverno.

Solo: rochosos de origem aluvial, de textura argilosa e boa drenagem

Viticultura: são usados compostos naturais para evitar o uso de fertilizantes químicos. Irrigação feita por gotejamento na vinha com a água proveniente do degelo dos Andes.

Vinificação: colheita manual, desengace e depósito das uvas em cubas de inox, com suave esmagamento dos grãos. Fermentação em temperaturas relativamente baixas. Maceração pós-fermentativa por até 7 dias, antes da prensagem. Os vinhos são mantidos com as borras sem sulfitar durante o inverno até o final da fermentação malolática, na primavera. Terminado o processo, os diferentes lotes são degustados e misturados para criar o blend final.

Guarda: 4 anos