

# Codegua Mourvèdre 2019

Parcela Santa Adriana

Lagar de Codegua



**Região, País:** Alto Cachapoal, Chile

**Classificação legal:** D.O. Rancagua

**Uvas:** 100% mourvèdre (0,4 hectares – 960 garrafas produzidas)

**Álcool:** 14,0%

**Amadurecimento:** sem passagem por barricas de carvalho

**Características:** Cor violácea. Aromas de grafite, mirtilos, ervas e especiarias. Na boca destaca-se a fruta negra fresca, com algo picante, rica acidez, leveza e um final longo.

**Harmonização:** ensopados, carnes temperadas, embutidos, risotos, charcutaria. Ideal para acompanhar queijos maduros.

**Temperatura:** servir a 14°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 buscam 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, fermentação espontânea realizada com o uso de leveduras nativas em temperaturas relativamente baixas com 15% dos engaços a fim de aportar estrutura e maior complexidade, maceração fermentativa por aproximadamente 20 dias desde a chegada da uva até à sua retirada das cubas. Terminada a fermentação o vinho é transferido para barricas de carvalho francês de diferentes usos, onde ocorre a fermentação malolática. Ligeira filtragem e engarrafamento.

**Guarda:** 5 anos