

<http://www.fronterawines.com/pt/cepas/carmenere/>



FRONTERA

Carmenere

Origem

Este saboroso Carmenere, cultivado integralmente no Vale do Maule, requer para seu cultivo um solo tão rico como luminoso. As videiras foram cuidadosamente cultivadas em ladeiras baixas e soladas, onde as temperaturas oscilam entre 16° e 37° graus no verão. O Frontera Carmenere é o último a entrar na adega e resume-se em toda a intensidade e calor dos campos de Talca e Penciahue; as zonas mas glaciais do Vale Central.

Aspecto

O Frontera Carmenere é um autentico nobre que veste elegante roupagem. Nota-se sua cor vermelha rubi com intensos tons violeta, características alcançadas pela sua colheita tardia e posterior guarda em tanques de aço. Um vinho de estirpe, porém generoso, atrativo e versátil.

Boca

Basta abrir este amável e simpático Carmenere para que aromas de ameixa e chocolate invadam os sentidos. Amigo da madeira e das notas tostadas, já na boca percebe-se a doçura e exuberância de seus suaves frutas que convidam a degustar mais de uma taça. Dizem os experts: o Carmenere Frontera, um vinho redondo e com boa persistência, é como um homem que compreende bem uma mulher: é suave mas tem personalidade. E, melhor que isso, sabe compreender. Deguste toda sua exuberância.

PROVA DA SAFRA 2009

Arroz de carreteiro com alho poró frito. Almoço em 29/04/2012, com o G8.