

**LATINA CARMÉNERÈ 2009 HANDCRAFTED****"Vinho de Autora"**

*A Vinícola I WINES nasceu com alma e compromisso de uma das mais renomadas enólogas do Chile. As palavras da Enóloga Irene Paiva deixam claro que este é um produto muito exclusivo, "feito a mão" – (Handcrafted)*

*Conforme ela diz: "LATINA é um Vinho de Autor e com produção muito limitada, mas voltada totalmente para a qualidade, feitas com muita dedicação e carinho. É um sonho que se tornou realidade, pois é isto que eu sei e gosto de fazer".*

*O vinho é produzido próximo a casa de Irene Paiva e desta forma, é ela quem dá toda a atenção necessária em todas as etapas produtivas, até o envase final.*

*Além do Syrah que está na sua terceira safra, Irene lançou o Latina Carmenerè e a Linha Reserva NQ Cabernet e o Chardonnay.*

*A primeira safra de Latina Carmenerè 2009 chega agora ao Brasil já na lista dos "10 Melhores do Chile" segundo o GUIA DESCORCHADOS 2011.*

*Como ocorreu com o Syrah, comprem logo porque a produção é limitada.*

Variedade	89% Carmenerè e 11% Syrah				
Produção Total	7791 garrafas				
Origem	D. O. Valle de Peumo – Cachapoal – Chile				
Geografia/Clima	O Vale do Cachapoal que está na base da Cordilheira dos Andes, é um dos melhores terroir para o cultivo de uvas tintas, em especial a Cabernet, Carmenerè e a Syrah. É na localidade de Peumo que se encontram os vinhedos de Carmenerè e Syrah da I WINES, onde a influência marítima deixa o clima aquecido, mas não quente.				
Vinhedos e Vinificação	As uvas foram colhidas à mão em 17 de maio de 2009 com rendimento de oito ton./hec. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de aço inoxidável, onde foram remontadas suavemente para potencializar a extração de cor de durante 10 dias.				
Envelhecimento em carvalho	14 Meses em barricas francesas (65%) e americanas (35%). O total de barricas novas foi de 32%. O produto foi envasado em 09 de setembro 2010.				
Cor e Notas de degustação	Coloração vermelha com matiz violeta. Apresenta notas de frutas negras, especiarias, pimenta, com acidez equilibrada. A madeira muito bem integradas à fruta. É um vinho com muita concentração, carnoso e elegante, com um final de boca de muita persistência. Irá evoluir muito ao longo dos próximos anos.				
Acompanhamentos	Pratos à base de carne vermelha, magret de canard, etc.				
Teor Alcoólico	14,8° GL	Ph	3,4 Gr/L	Açúcar Residual	2,38 Gr/L

- **GUIA DESCORCHADOS 2011 – SAFRA 2009 – 91 PONTOS**

*Prova durante a IV Curitiba Expo Vinhos em 27/08/2012.*