

<http://www.selecciondebodega.cl>



Vino Terra Andina Reserva Grande Vidure

Nombre	: Vino Terra Andina Reserva Grande Vidure
Cantidad	: 750cc.
Valle	: Valle de Rapel
Año disponible para venta	: 2007
Cosechas Históricas	: 2006 (no disponible para la venta)
Precio Referencia	: \$ 2.890
Selección de Bodega	: \$ 2.850

Detalle de Cosecha :2007

Comentario del Enólogo

Rojo intenso. Es un vino profundo y complejo, donde se perciben frutos negros y maduros, pimienta, licor, chocolate, caramelo y café mokka. Es intenso y aterciopelado, con taninos suaves y voluptuosos que aportan a un largo y persistente final de boca.

Stelano Gandolini

Comida Sugerida

Piernas o costillas de cordero, lengua, carnes rojas asadas y comida china.

Potencial de Envejecimiento

3 - 5 años.

Vinificación

La uva es despalillada y molida parcialmente de tal forma de preservar toda la intensidad de los aromas varietales. El proceso de molienda es reductivo, es decir, protegida de todo fenómeno de oxidación utilizando dióxido de azufre y gas carbónico. El mosto es enfriado inmediatamente después de molienda para conservar los aromas y sabores. Se realiza una maceración pre fermentativa en frío con el fin de extraer los aromas primarios y el color. Control de la temperatura de fermentación a 25°C en cubas de acero inoxidable con chaquetas. Período total de maceración entre 15 y 25 días. Después del descube realiza la fermentación maloláctica en forma espontánea a 16°C.

Detalles Técnicos

Alcohol: 14,2 % vol.; Acidez Total: 4,84 g/l (Expr. en Acido Tartárico); pH: 3.64; M.R.: 2,2 g/l.

Clima

Mediterráneo sub-húmedo. Viñedos ubicados a 500-550 m. sobre el nivel del mar. Las lluvias se concentran principalmente en el invierno con una media de 650 mm./año. Primavera fresca, seca, libre de heladas y un verano caluroso y seco que puede alcanzar temperaturas sobre los 30°C en enero. Las cercanías al Océano Pacífico moderan la temperatura hacia el final de la temporada permitiendo una madurez lenta pero completa.

Suelo

Suelo aluvial de textura franco arcillosa uniforme y una profundidad de 60-80 cm. Presenta una permeabilidad moderada.

Manejo Viñedo

La composición varietal es 85% Carménère y 15% Cabernet. Las uvas fueron cosechadas de 3 viñedos ubicados en 3 valles a lo largo de Chile: 13% Valle Del Maipo, 83% Valle de Rapel y 4% área Cauquenes. Las uvas fueron cosechadas durante el mes de Mayo.

Tipos de Comidas

Carnes Rojas, Guisos

PROVA DA SAFRA 2009

Jantar em 01/10/2012 no navio Stella Australis