

http://www.premiumwines.com.br/vinho_olha.php?vin=44

VIÑA CASA RIVAS

Valle del Maipo
Chile



Casa Rivas Carménère
Tinto

Safra
2011

Composição
87% Carmenère
7% Cabernet Sauvignon
6% Merlot

Características

- M Corpo Médio
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada



Dados Técnicos

Colheita: Entre 15 e 22 de abril
Álcool: 13,6%
Açúcar: 2,21 g/l
Acidez: 3,4 g/l (H₂SO₄)
PH: 3,7

Degustação

Cor rubi intenso e brilhante, com matizes violeta. Aromas de cerejas vermelhas, pimenta verde e preta, com toques de especiarias e notas sutis de carvalho. Boa estrutura e acidez equilibrada, taninos suaves e maduros. Final amplo e retrogosto frutado. Ótima expressão dessa variedade, com mais acidez, extrato e taninos do que outros. Sua fruta é suculenta e condimentada.

Harmonização

Queijo brie, amêndoas, amendoim, molho de tomates, codornas, pimenta, carnes vermelhas, carne de porco, salames. Sirva entre 15-17 °C.

Terroir

Com um clima mediterrâneo, María Pinto situa-se na cordilheira costeira, onde a influência do Oceano Pacífico traz brisas frescas que moderam as temperaturas altas nas tardes de verão. Os solos são ricos em quartzo, com fertilidade muito baixa e escassa matéria orgânica. São argilo-arenosos, com boa drenagem e favorecem o desenvolvimento das raízes.

Rendimento dos vinhedos: 8 ton/ha.

Elaboração

Este vinho foi macerado a frio durante 24 horas, depois fermentado entre 24° e 28°C. O tempo total de maceração foi de 14 a 21 dias. 50% do vinho foi maturado em barricas de carvalho francês e americano durante 8 meses.

Abobrinhas recheadas e carne moída. Jantar em 05/10/2013.