

Olá, Visitante. Faça [Login](#) ou [Cadastre-se](#)

Desejo buscar... [Buscar](#) [A Decanter](#) [Produtores](#) [Minha Conta](#) [Onde Encontrar](#) [Contato](#)

Todos os Vinhos [Por País / Região](#) [Por Produtores](#) [Por Harmonização](#) [Por Tipo](#) [Por Uva](#) [Vazia](#)

[Bebidas Importadas](#) [Bebidas Nacionais](#) [Cristais](#) [Acessórios](#) [Azeites](#) [Decanter Wine Club](#)



El Principal 2010 (750ml)

Produtor: El Principal | Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#)


 Faça uma avaliação [clcando aqui](#)

Por R\$ 304,50
em 3X de R\$ 101,50 sem juros

[Comprar](#)


Produtor: El Principal
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Sauvignon, Carménère
Pais: Chile
Safra: 2010
Harmonização: Não especificado


[Indique um amigo](#)

Compartilhe: [f](#) [w](#)


Mais Detalhes

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Guardar 

Região: Valle do Maipo - Pirque

Composição de Castas: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Carménère

Amadurecimento: 19 meses em barricas de carvalho francês novas.

Estimativa de Guarda: 12 anos +

Temperatura de Serviço: 18°C. Decantação prévia recomendada

Características Climáticas: Localizado aos pés da Cordilheira dos Andes, à 850 metros acima do nível do mar os vinhedos sofrem influência direta dos frios ventos que sopram da montanha. A oscilação térmica chega a 18°C contribuindo para à excelente maturação das uvas.

Características do Solo: Argilosos e de marga.

Elaboração: A colheita ocorreu em 14 de Abril de forma manual e cuidadosa em caixas de 13kgs com baixa produtividade (3.640kg/ ha). Os cachos foram selecionados, desengaçados e levemente esmagados. O vinho foi submetido a uma crio-maceração de 8°C por 5 dias com posterior início da fermentação alcoólica em 12 dias. Maceração pós-fermentativa de 16 dias e trasfega para amadurecimento em barricas. Permanência de 3 anos em garrafa antes de sair ao mercado.

Características Organolépticas: Coloração púrpurea luminosa. Sedutor pela madurez da fruta que está bem integrada as especiarias, o chocolate e tostado cedido pela barrica, numa gama aromática que ainda revela nobre traço balsâmico. Concentrado em boca, com frescor marcado, taninos importantes que preveem longa guarda.

Fechamento com Tapa de Rosca: Não

Graduação Alcoólica: 15° GL

Diretrizes Enogastrômicas: Costela de cordeiro assada na parrilla; Caça de pélo em preparações de longo cozimento; Queijos maduros.

Premiações mais Relevantes: Não especificado.

Classificação Legal: Não especificado.

Prova da safra 2010. Decanter Wine Day em 24/07/2014, na Trattoria Porcini.