

<http://www.winecompany.com.br/>



Sucré Carmeneré

PRODUTOR: Sucré

SAFRA: 2007

VARIEDADE: 100% Carmenère

ORIGEM: Chile (Vale do Maule)

CLIMA: Mediterrâneo com chuvas e frio no inverno, calor e seca no verão. Na primavera o clima é temperado, com pouco frio e chuva, e no outono o clima é temperado sem chuvas.

SOLO: Arenoso com muita boa drenagem.

TEOR ALCOÓLICO: 13.5° GL 13.5° GL

TEMPERATURA DE CONSUMO: 16 a 18° C

VINHEDOS E VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas manualmente no final de abril e início de maio, conseguindo-se o perfeito amadurecimento das bagas, condição indispensável para a boa qualidade dos vinhos desta casta. Com o objetivo de extrair cor e aromas, o mosto foi submetido a uma maceração pré-fermentativa a baixas temperaturas por 2 dias. Em seguida, foi fermentado em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas, a temperaturas entre 26° - 28° durante dez dias. Finalizada a fermentação alcoólica, o vinho foi macerando por mais cinco dias, extraíndo-se os melhores aromas frutados. Não houve passagem por madeira.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor rubi de média intensidade. Os aromas revelam as notas da Carmenère, lembrando as ameixas pretas, especiarias, frutas vermelhas e notas terrosas. Apresenta corpo médio, com taninos muito suaves para a variedade, perfeito equilíbrio e boa persistência.

SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTOS WINE COMPANY

Recomendamos pratos mais leves à base de carne, vegetais e massas, especialmente se condimentados com ervas frescas. Um frango grelhado, pizzas, filé au poivre são excelentes idéias, assim como um bom churrasco grelhado.

A VINÍCOLA

Sucré nasce na pequena Villa Alegre, e não poderia ter um berço melhor e mais apropriado. Villa Alegre está no Vale do Maule, 285 km ao sul de Santiago.

Nesse refúgio, o solo é derivado de cinzas vulcânicas, arenoso e com excelente drenagem natural. As chuvas estão concentradas nos meses de inverno e primavera, e o verão é bastante seco. Os vinhedos gozam de um clima privilegiado, com grandes diferenças de temperatura entre dias e noites. No verão, o sol invade a região, garantindo uma luminosidade extraordinária no período de maturação, que nos dá concentração de aromas e uma cor especial para os tintos.

As águas cristalinas dos Andes e suas terras derivadas de cinzas vulcânicas combinam maravilhosamente para a produção de vinhos de extraordinária qualidade. Villa Alegre é um pequeno povoado, com lindas casas e igrejas coloniais, ruas de laranjeiras e alamedas graciosas enfeitam o dia de quem passa por ali.

Desse terroir especial, conseguimos um vinho que surpreende os sentidos pela elegância, e que faz conhecidos tornarem-se amigos.

PRINCIPAIS NOTAS NA IMPRENSA

· 85 Pontos Folha de S.Paulo. Jorge Carrara assim descreve o Sucré Carmeneré em matéria que destaca os vinhos na Expovinis 2008: "Outra novidade foi o chileno Sucré, um carmenère com bom conteúdo de frutas vermelhas e preço atraente"

Luau de aniversário do Trintão, na Praia, na noite de 02 de janeiro de 2010.