

Compre junto



Santa Alvara Carménère 2011 (Lapostolle)

Produtor: [Casa Lapostolle](#)

País: [Chile](#)

Região: [Chile](#)

Safra: [2011](#)

Tipo: [Tinto](#)

Volume: [750 ml](#)

[Leia mais sobre o vinho e a região](#)

Por R\$ **36,41**

 [FICHA TÉCNICA](#)

 [ADICIONAR À LISTA DE DESEJOS](#)

 [COMPARTILHAR COM UM AMIGO](#)

Sobre o vinho

Com a supervisão da equipe técnica da Casa Lapostolle, que atestou o grande potencial da casta Carménère no cultuado Clos Apalta, Santa Alvara elabora este Carménère em um estilo mais leve e sedoso, ótimo para acompanhar carnes menos gordurosas. Mostra um agradável toque herbáceo, acompanhado de saborosas notas de frutas maduras.

Ficha técnica

Produtor: Casa Lapostolle

País: Chile

Região: Chile

Safra: 2011

Tipo: Tinto

Volume: 750 ml

Teor Alcoólico: 13,5%

Uva: Carménère 100%

Vinhedos: Proprios localizados no Vale do Rapel.

vinificação: Colheita manual. vinificação tradicional com leveduras selecionadas e controle de temperatura. Malolática completa.

Maturação: Em barricas de carvalho francês.

Temperatura de Serviço: 16 a 18C

Corpo: Médio

Sugestão de Guarda: até 5 anos

Combinações: Vinho super versátil. Combina com carnes, massas, pizzas...

Sobre a região

O Chile produz hoje tintos e brancos de altíssimo nível, alguns entre os melhores do mundo. São vinhos de uma relação custo/benefício sempre muito boa, em qualquer faixa de preço. Os melhores tintos são encorpados, finos e elegantes, enquanto os mais acessíveis são muito saborosos. Os brancos também são muito bons, alguns realmente complexos. É especialmente importante prestar atenção ao nome do produtor. Apenas os melhores, como Viña Montes, Viña Carmen e Casa Lapostolle, fazem vinhos realmente de alto nível, que rivalizam com os grandes do mundo.

Safra 2011. Salada caprese com lascas de bife. Jantar em 09/09/2014.