

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)



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

Você está em: [🏠](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Caliterra Carménère Malbec Tributo Edición Limitada A 2010 \(750ml\)](#)



## Caliterra Carménère Malbec Tributo Edición Limitada A 2010 (750ml) - 00107010

🍷🍷🍷🍷🍷 **Classifique**

**Produtor:** Caliterra  
**Classificação:** Tinto  
**Uva:** Carménère, Malbec  
**País:** Chile  
**Safra:** 2010

**AVISE-ME**

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea concentrada e muito luminosa. Rico no olfato de frutas negras e azuis maduras (mirtilo), pimenta preta, tabaco e café. Volumoso, com taninos de fina trama, a barrica bem administrada trouxe refinamento e persistência.



Conheça melhor este produto  
**Baixe nossa ficha técnica detalhada**

**Indique um amigo**

Compartilhe:

### Ficha Técnica

#### Características Técnicas:

**Corpo:** Robusto 🍷🍷

**Tânicos:** Moderadamente Tânico ●●

**Acidez:** Fresco ⚡⚡⚡

**Madeira:** Com Madeira (a partir de 06 meses) ●●●

**Estágio da Evolução:** Beber ou Guardar 🍷

**Região:** Valle de Colchagua - Seleção das melhores parcelas no vinhedo Caliterra

**Composição de Castas:** 65% Carménère, 32% Malbec, 3% Petit Verdot

**Amadurecimento:** 16 meses em barricas de carvalho francês.

**Estimativa de Guarda:** 8 anos +

**Temperatura de Serviço:** 16-18°C

**Características Climáticas:** Clima temperado, marcado por invernos frios e secos, tardes calorosas, com brisas vindas da Cordilheira da Costa, que geram noites frescas e com dilatado período de amadurecimento.

**Características do Solo:** As uvas Malbec estão plantadas em solos limo-argilosos, com 35% de argila e ótima drenagem. Vinhedos com orientação nordeste-sudeste e inclinação de 5°. As uvas Carménère provém de solos limo-argilosos, com orientação nordeste-sudoeste com inclinação de 2,4°.

**Elaboração:** Colheita manual em parcelas, no ponto ótimo de maturidade. Desengace completo e suave prensagem com posterior início da fermentação em tanques de aço inoxidável com cachos inteiros e estrito controle de temperatura à 28°C e "cuvaison" de 25 dias para as duas variedades. A mescla final foi então trasfegada para barricas de carvalho onde ocorreu a malolática e o amadurecimento. Leve clarificação e filtração antes do engarrafamento.

**Características Organolépticas:** Coloração purpúrea concentrada e muito luminosa. Rico no olfato de frutas negras e azuis maduras (mirtilo), pimenta preta, tabaco e café. Volumoso, com taninos de fina trama, a barrica bem administrada trouxe refinamento e persistência.

**Fechamento com Tapa de Rosca:** Não

**Gradação Alcoólica:** 14,5° GL

**Diretrizes Enogastrômicas:** Cubos de cordeiro longamente estufado com ervas, vinho tinto e especiarias; Civet de lebre; Tournedos de mignon recheado com mix de cogumelos salteados.

**Premiações mais Relevantes:** DECANTER WINE AWARDS 2013: Commended

**Classificação Legal:** Não especificado.

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*



## FICHA TÉCNICA DE VINHO

PRODUTOR: Caliterra

VINHO: Carménère Malbec Tributo Edición Limitada 2010

**REGIÃO:** Valle de Colchagua - Seleção das melhores parcelas no vinhedo Caliterra

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** -

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 65% Carménère, 32% Malbec, 3% Petit Verdot

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 14,5° GL

**ACIDEZ TOTAL:**

**AÇÚCARES RESIDUAIS:**

**PRODUÇÃO:**

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS:** Clima temperado, marcado por invernos frios e secos, tardes calorosas, com brisas vindas da Cordilheira da Costa, que geram noites frescas e com dilatado período de amadurecimento.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** As uvas Malbec estão plantadas em solos limo-argilosos, com 35% de argila e ótima drenagem. Vinhedos com orientação nordeste-sudeste e inclinação de 5°. As uvas Carménère provêm de solos limo-argilosos, com orientação nordeste-sudoeste com inclinação de 2,4°.

**ELABORAÇÃO:** Colheita manual em parcelas, no ponto ótimo de maturidade. Desengace completo e suave prensagem com posterior início da fermentação em tanques de aço inoxidável com cachos inteiros e estrito controle de temperatura à 28°C e "cuvaision" de 25 dias para as duas variedades. A mescla final foi então trasfegada para barricas de carvalho onde ocorreu a malolática e o amadurecimento. Leve clarificação e filtração antes do engarrafamento.

**AMADURECIMENTO:** 16 meses em barricas de carvalho francês.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 8 anos +

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Coloração purpúrea concentrada e muito luminosa. Rico no olfato de frutas negras e azuis maduras (mirtilo), pimenta preta, tabaco e café. Volumoso, com taninos de fina trama, a barrica bem administrada trouxe refinamento e persistência.

**CARTA DE VINHO SINTÉTICA:**

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Cubos de cordeiro longamente estufado com ervas, vinho tinto e especiarias; Civet de lebre; Tournedos de mignon recheado com mix de cogumelos salteados.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16-18°C

**PREMIAÇÃO MAIS RELEVANTE:**

- **DECANTER WINE AWARDS 2013: Commended**

*Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.*