

<http://grupoberenguer.com.br/produto/alma-pura-carmenere-rose/>



## ALMA PURA ROSÉ CARMÉNÈRE – 2014

Produzido pela VP Wines, parceira da Berenguer, a qual desenvolveu estes produtos Chilenos especialmente para o mercado brasileiro, a BERENGUER agora apresenta os novos vinhos ALMA PURA.

São vinhos leves, jovens, fáceis de beber e destinado ao público que busca bons vinhos a preços acessíveis.

Os vinhos ALMA PURA são produzidos exclusivamente para a BERENGUER que importa e distribui os mesmos em todo o Brasil.

Os cinco varietais disponíveis são : Alma Pura Cabernet Sauvignon, Alma Pura Merlot e Alma Pura Carménère, Alma Pura Carménère Rosé e Alma Pura Chardonnay. As cinco são produzidos à partir de uvas do Vale Central.

Além de garrafas de 750ml, o Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot e Chardonnay possuem garrafas de 375ml destinado a Restaurantes e lojas especializadas.

Este é mais um projeto Berenguer que nasce da paixão que o vinho desperta no coração e na ALMA de seus idealizadores.

## DESCRIÇÃO DO PRODUTO

**Variedade:** 100% Carmenère

**Origem:** Vale Central – Chile

**Geografia e Clima:** Clima tipo Mediterrâneo com frio e chuva no inverno com calor e seca no verão. Solo entre argiloso e arenoso calcário de grande permeabilidade.

**Vinhedos e Vinificação:** As uvas são originárias de vinhedos próprios da VP, vinícola produtora dos vinhos BERENGUER Alma Pura. A região é marcada por diferenças de temperaturas bastante fortes entre o dia e a noite. Foram colhidas à mão no fim do mês de março e início de abril. Previamente à fermentação, foram realizadas uma cuidadosa seleção das uvas e uma maceração a baixas temperaturas por três dias, com a finalidade de se extrair cor e aromas.

**Envelhecimento em carvalho:** Não há contato com carvalho.

**Cor e notas de degustação:** Cor vermelho claro, aromas primários de frutas vermelhas como cereja e framboesa. Transmite sensação de doçura em boca. Boa acidez, final de boca equilibrado e agradável.

**Acompanhamentos:** Pizza ou churrasco.

**Teor Alcoólico:** 13,5° GL      **Acidez:** 3,59 Gr/L      **Açúcar Residual:** 2,07Gr/L

*Safra 2012. Jantar da Confraria La Ribotta na Pantucci Trattoria em 09/08/2016.*