



## TERRAPURA CARMÉNÈRE 2013

Os vinhos elaborados com a uva Carménère tendem a ser redondos e macios, motivos pelos quais fazem tanto sucesso entre os brasileiros. Este exemplar traz aromas de morangos e cerejas, com aquele típico toque de pimentões assados. Em boca, é equilibrado, intenso e com taninos marcantes. É daqueles vinhos para ter estocado em casa!

**R\$ 53,00**

Tipo de vinho	Tinto
Tipo de uva	Carménère
Composição	Carménère
País	Chile
Região	Vale Central
Sub região	Vale Central
Nome do produtor	Terrapura
<b>História do produtor</b>	Depois de anos de amizade, Alfonso Undurraga e José Miguel Ovalle resolveram juntar seus sonhos e abriram a vinícola Terrapura em 2005. Ambos carregam no sangue o amor pela produção de vinho e a paixão pela terra. Alfonso Undurraga cresceu e se formou na vinícola de sua família, a Undurraga Winery. Enquanto isso, José Miguel Ovalle, também enólogo e viticultor, esteve ligado à produção de vinhos de alta qualidade no Chile e no exterior. Sua vasta experiência na indústria do vinho trouxe conhecimento nos melhores terroirs e das melhores uvas. O projeto é desenvolvido com base nos pilares: pesquisa, melhoria e autenticidade dos vinhos chilenos, respeito à terra, à diversidade do solo e às características dos vinhos chilenos.
Ano da safra do produto	2013
Potencial de guarda	Vinho para beber jovem
Envelhecimento	Em tanque de aço inox
Tamanho/Qdade da garrafa (ml)	750 mL
Gradação alcoólica	13
Temperatura ideal de consumo	16°C a 18°C
Tempo de decantação	Pronto para beber
Harmonização	Macarronada, pizzas e brusquetas
Características olfativas	Aromas de frutas vermelhas e negras. Notas de baunilha e pimentões assados.
Características visuais	Vermelho rubi
Características gustativas	Pimentão, vegetal, ameixa e figo
Acidez	Média
Persistência	Média
Frutado	Leve
Tanino	Médio
Madeira	Sim

*Safra 2013. Jantar em 13/09/2016.*