



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
História do produtor	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.