

http://www.vinhosul.com.br/index.php?option=com_content&view=article&id=97&Itemid=89



Mapu Reserva Cabernet Sauvignon, 2009

A Baron Philippe de Rothschild escolheu os vinhedos do Valle Central pela diversidade de seus terroirs.

VINIFICAÇÃO

Todas as etapas da vinificação de Mapu Cabernet Sauvignon visam manter o frescor da fruta, conferindo-lhe aromas e estrutura de taninos elegante, com maturação de 6 meses.

VARIEDADES

Este vinho é elaborado 100% com a uva Cabernet Sauvignon. Apresenta taninos elegantes e maduros, com toques de passas, pimenta e alcaçuz.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor vermelho intenso. No nariz, fino e generoso, marcado por aromas de frutas negras, com toques de pimenta. À boca, fresco e frutado, com taninos suaves, sustentados por potentes toques de amoras.

13,5% de álcool.

Temperatura de Serviço: 16-18°C.

TERROIR

Este vinhedo situa-se no Valle Central, ao sul de Santiago, onde as condições climáticas para o cultivo da uva são ideais, graças ao clima mediterrâneo semi-árido. O norte caracteriza-se por um clima seco, com subsolo pedregoso, onde a irrigação se faz necessária para o pleno crescimento dos cachos. O sul, mais úmido, permite alimentação hídrica natural aos vinhedos.

<http://falandodevinhos.wordpress.com/2009/09/11/dicas-da-semana-22/>

Mapu Baron Philippe de Rothschild Reserva Cabernet Sauvignon 2008 – De R\$ 42,00 por R\$34,00 e se seis garrafas R\$29,00 a unidade. Com certeza um vinho de qualidade acima da média para o dia a dia. Vinho de bela cor vermelho intenso, com notas de amoras e especiarias. Um vinho fresco, frutado e fino, com elegante estrutura de taninos maduros.

Sanduíche Subway. Jantar em 19 de novembro de 2010.