



Passe o mouse para dar zoom ou clique para ver a imagem em grande escala.



Andes Plateau Cota 500 2015 DC - 94 Pts.

[Enviar para um amigo](#)

[Seja o primeiro a avaliar este produto](#)

Disponibilidade: **EM ESTOQUE**

Preço normal: ~~R\$150,00~~

Preço especial: **R\$114,90**

em até 3x de R\$38,30 s/ juros no cartão ou por R\$109,16 no depósito ou boleto.

[Adicionar à lista de desejos](#)

[Adicionar para comparação](#)

DESCRIÇÃO RÁPIDA

Felipe Uribe se superou no Andes de Plateau Cota 500 2015. Perfeito, maravilhoso, demonstra todo o potencial da Cabernet. Excelente acidez, encorpado, taninos redondos e álcool na medida certa. Altamente recomendável.

DETALHES

Cada vez mais prestamos atenção nos vinhos produzidos em regiões elevadas e frias. Os chamados "vinhos de altitude" apresentam características próprias, favorecidos pela lenta maturação da uva, amplitude térmica e a variação de temperatura entre o dia e a noite.

Felipe Uribe é o enólogo e proprietário da Viña Andes Plateau localizada na Cordilheira dos Andes. A vinícola é muito pequena e possui apenas um vinho em seu portfólio. Os 3 hectares de vinhedos da propriedade estão espalhados em platôs a mais de 700 metros acima do nível do mar nas regiões de Alcohuz, Elqui e Cajón del Maipo.

Felipe Uribe exibe um currículo muito consistente. Agrônomo com mestrado em viticultura e enologia na Universidade Politécnica de Madrid, trabalhou como enólogo assistente na vinícola Santa Helena, passou pela vinícola californiana La Crema (Sonoma), Viña de Martino (Chile) e durante 4 anos foi o enólogo chefe da Viña Miravalle (Valle de Cachapoal) onde ainda é consultor. Também foi o enólogo da Viña William Fèvre (Valle del Maipo) onde conquistou importantes prêmios (Vinho mais inovador do Chile – jornal El Mercurio e Vinho Revelação do Ano – Descorchados).

O enólogo Felipe Uribe se superou no Andes de Plateau Cota 500 2015. Perfeito e maravilhoso, o vinho demonstra todo o potencial da Cabernet Sauvignon cultivada em altas altitudes. Excelente acidez, encorpado, taninos redondos e álcool na medida certa. Altamente recomendável.

Produtor: Andes Plateau

País / Região: Chile / Cordilheira dos Andes

Descrição: Apresenta cor vermelha rubi intensa. No nariz exibe frutas negras maduras como amora e groselha, alcaçuz, notas de baunilha, chocolate meio amargo e especiarias. No paladar é generoso, com taninos concentrados e refinados associados à fruta madura. Este vinho é elegante e complexo. Sem dúvida, uma relação custo x qualidade que deve ser evidenciada.

Produção: **Apenas 5.400 garrafas.**

Castas: 95% Cabernet Sauvignon, 3% Syrah e 2% Carignan - Cada tipicidade é cultivada em uma altitude distinta.

Evolução: Passagem de 10 meses em barricas de carvalho + 6 meses em garrafa!

Grad. Alcoólica: 14%

Consumo ideal: Até 2025

Gastronomia: Paleta de cabrito, queijo Grana Padano, carré de javali, massas com molhos encorpados, noix com batata rústica, prime rib com legumes.

Premiações:

Guia Descorchados 2017 - 94 Pontos

TAGS DO PRODUTO

Use espaços para separar tags. Use aspas simples (') para frases.

Safra 2015. Jantar Bocanariz Vinobar, Santiago/CL em 18/11/2017.