



Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.

“ Cor violeta. Nariz de ameixa e amora preta, especiarias e notas de torrefação. Média estrutura, taninos firmes e refinados, suculenta acidez. Longa persistência. ”

Sommelier Enoteca

Uva	Carignan
Tipo	Tinto
Produtor	Terranoble
Região	Maule
Enólogo	Ignacio Conca
Safra	2015

FICHA TÉCNICA

Acidez	Não
Amadurecimento	12 Meses Em Barricas De Carvalho Francês, Novas E De 2ª Passagem.
Classificação Legal	Não
Corpo	Não
Composição De Castas	100% Carignan (vinhas Velhas)
Composição Fruta	Não
Estado Evolução	Não
Estimativa De Guarda	10 Anos
Fechamento Com Tampa De Rosca	Não
Madeira	Não
Nome Comercial	Gran Reserva Carignan Terranoble 2015 (750ml)
Temperatura De Serviço	16°C
Premiações Mais Relevantes	Wine And Spirits - 90 Pontos

Carta Vinho Sintética: Cor violeta. Nariz de ameixa e amora preta, especiarias e notas de torrefação. Média estrutura, taninos firmes e refinados, suculenta acidez. Longa persistência.

Porque comprar: Excelente distinção no guia Wine Enthusiast! Nobre apresentação e conjunto. Excelente relação Preço X Prazer.

Características Climáticas: De padrão mediterrânico; Pluviometria anual: 735mm; Período de amadurecimento oportunamente quente e seco.

Características do Solo: Solos aluviais, relativamente pobres em matéria orgânica.

Características Organolépticas: Cor violeta. Frutado sedutor lembrando a ameixa e amora preta, também especiarias e notas de torrefação muito bem integradas aos demais aromas. Média estrutura, taninos firmes e refinados, suculenta acidez. Longa persistência.

Detalhamento Região: Vale do Maule

Diretrizes Enogastrômicas: Caça de pêlo em úmido. Asado de tira patagônico. Ravióli de cordeiro ao molho de funghi.

Elaboração: Vindima manual; Fermentação tradicional em inox e barricas francesas com longa maceração a frio; Amadurecimento.

Safra 2015. Decanter Wine Day em 16/05/2018. Hotel Radisson.