

<https://www.decanter.com.br/terranooble-estate-carmenere-2018-750ml>



## TERRANOUBLE ESTATE CARMÈNERE 2018

Produtor: Terranooble

Classificação: Tinto

Uva: 90% Carmènère, 10% Cabernet Sauvignon

País: Chile

**Características Organolépticas:** Coloração violácea luminosa. Traz fruta negra madura, suaves notas a chocolate e especiarias. Fresco, média concentração em boca, muito amável e balanceado.

**Corpo:** De Corpo

**Tânicos:** Pouco Tânico

**Acidez:**

**Madeira:** Pouca Presença de Madeira

**Região:** Maule

**Composição de Castas:** 90% Carmenère, 10% Cabernet Sauvignon

**Amadurecimento:** 20% do vinho estagiou em madeira.

**Estimativa de Guarda:** 4 anos

**Temperatura de Serviço:** 16°C

**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.

**Elaboração:** Produtividade de 12 ton/ha; Colheita manual; Desengace e prensagem; Fermentação a 25°C durante 6 dias; Maceração pós-fermentativa por mais 5 dias.

**Fechamento com Tampa de Rosca:** Não

**Diretrizes Enogastronômicas:** Churrasco brasileiro; Carnes na parrilla; tacos e quesadillas mexicanas; Empanadas de carne bovina.

**Premiações mais Relevantes:**

**Classificação Legal:**

*Safra 2018. Jantar em 06/10/2020.*