

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



TERRANOUBLE ESTATE CARMÈNÈRE 2018

Produtor: Terranoble

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.