



## Don Arturo Carmeneré 2010

<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Vale Central
<b>Produtor</b>	Dos Andes
<b>Composição</b>	Varietal (apenas 1 uva)
<b>Uva</b>	Carmeneré
<b>Safra</b>	2010
<b>Gradação Alcoólica (%)</b>	13.5%
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Tamanho da Garrafa</b>	Garrafa
<b>Volume</b>	750ML
<b>Sobre a Vinícola</b>	Este vinho vem do Valle Central, que se encontra a 40 km do porto de Val paraíso e a 80 de Santiago. O vinhedo está plantado sobre uma ladeira a oeste da Cordilheira da Costa, conformada por cerros de altura mediana (400 metros). Este vale tem um clima temperado com influência costeira. As condições de sua soma calórica possibilitam colheitas mais tardias que as habituais nesta latitude no Chile. A proximidade ao mar permite a entrada de brisas frescas, carregadas de umidade, que criam um médio ambiente apto para obter vinhos muito característicos, com um conteúdo extremamente alto de fruta.
<b>Vinificação</b>	As uvas para este vinho foram especialmente selecionadas e colhidas manualmente em seu ponto ótimo de maturação, no final de abril. A fermentação foi feita em tanques de aço inoxidável durante 15 dias sob condições controladas. Logo após, teve uma maceração pós-fermentativa de 5 dias.
<b>Harmonização</b>	Excelente combinação com todo tipo de carne, desde que com baixo grau de gordura, massas e queijos de média cura.

*Degustação prévia à Ceia de 31 de dezembro de 2011.*