

<https://lepetitsommelier.com.br/produto/morande-terrarum-reserva-750ml/>



Morandé Terrarum Reserva País 2019

As uvas são colhidas em recipientes de 12 kg e fermentadas com maceração carbônica. Três ovos de concreto de 3000 litros são preenchidos com cachos inteiros e a temperatura sobe para 30 ° C por sete dias. Após as uvas são prensadas em uma prensa hidráulica de cesto. O mosto obtido é devolvido ao mesmo ovo para terminar a fermentação com leveduras naturais. Graças à maceração carbônica, as bagas começam a fermentar anaerobicamente para desenvolver os aromas clássicos intensos de frutas que essa técnica geralmente produz. Parte do vinho é transferido a barris de carvalho francês de quinto e sexto por 6 meses para terminar a fermentação, enquanto o restante permanece em dois ovos de concreto. Tanto o País como a Cinsault se prestam muito bem a essa técnica, que conduz a um vinho fresco e de corpo leve, com notas de framboesa e algumas nuances terrosos.

Safra: 2019
Volume: 750ml
Tipo: Tinto

Elaboração

Uva: País
Teor Alcoólico: 13%
Acidez: 3,5 g/l
PH: 3,36

Terroir

País: Chile.
Região: Valle del Maipo.
Vinícola: Morandé

Impressões do Sommelier

Apresentação/Cor: Vermelho framboesa límpido
Aroma: Frutas vermelhas como framboesa e cerejas ácidas e notas leves de terra e especiarias doces
Notas de Prova: Intensamente fresco e frutado, com uma estrutura macia e corpo médio, bem ao estilo vin de souef.

Harmonização

Carnes curadas e queijos firmes, macarrão ao molho sugo, carnes magras, pratos picantes, gastronomia tailandesa.

Serviço

Temperatura sugerida: 14° C
Sugestão de guarda: Pronto para o consumo.
Sugestão de decantação: Não.

Conservação / Validade: Para o vinho mostrar todo o seu potencial, o mesmo deve ser armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. Válido por prazo indeterminado desde que conservado nessas condições.

Safra 2018. Adega Tanino/Curitiba em 06/05/2022.