

<https://www.viavini.com.br/vinho-almaviva-epu-tinto-chileno.html>



## Almaviva Epu

Aromas muito marcantes de frutas como groselha negra, cereja e amora, com notas de chocolate amargo, tabaco, anis e caramelo, além de traços minerais. Em boca é encantador, sedoso, fresco, com corpo entre médio e encorpado, com ótima estrutura e acidez cativante e longo final. Epu significa número 2, na língua do povo Mapuche, por isso foi o nome escolhido para o segundo vinho, do lendário Almaviva. Este projeto teve início nos anos 2000 e seu conceito é baseado no conceito dos "Second Vins", de grandes Chateaux franceses. Sua composição é de uvas bordalesas e sua produção extremamente limitada. A união da famosa vinícola francesa Baron Philippe de Rothschild com a chilena Concha Y Toro deu origem a vinícola Almaviva e consequentemente a este vinho tão especial, trazendo a alma do povo Mapuche (povos chilenos ancestrais) em um corte típico bordalês.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha perfeitamente preparações com carnes vermelhas, ao molho ou grelhadas, molhos potentes, como os à base de tomates e ragus.

**Corpo (5/5)**

**Tanino (4/5)**

**Acidez (3/5)**

**Fruta (3/5)**

**Madeira (4/5)**

<b>Chile</b>	<b>Valle del Maipo</b>
<b>Safra</b>	<b>2016</b>
<b>Produtor</b>	<b>Viña Almaviva</b>
<b>Teor Alcoólico</b>	<b>14,5°</b>
<b>Volume</b>	<b>750ml</b>
<b>Uva</b>	<b>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Petit Verdot</b>
<b>Tempo em Barrica</b>	<b>19 meses</b>
<b>Descorchados</b>	<b>94 pontos</b>

*Safra 2016. Jantar em 27/05/2022. Vino Nobile.*