

<https://www.divinho.com.br/vinho-morande-terrarum-reserva-carmenere>



Morandé Terrarum Reserva Carménère 2020

O Vinho Morandé Terrarum Reserva Carménère 2020 é assinado pela **Viña Morandé**, uma das vinícolas mais inovadoras do **Chile**! Produzido com a uva **Carménère**, oriunda de vinhedos localizados na região vitivinícola do **Vale do Maule**. De coloração rubi intensa com reflexos violáceos, revela, no nariz, aromas de frutas negras, como amora, notas de especiarias, como canela e cravo-da-índia, nuances herbáceas, além de toques de baunilha e chocolate. Em boca, o **Vinho Morandé Terrarum Reserva Carménère 2020** conta com boa acidez, taninos refinados e um final longo.

- **PAÍS** Chile
- **REGIÃO** Vale do Maule
- **PRODUTOR** Viña Morandé
- **UVA** Carménère
- **TIPO** Tinto
- **TEOR ALCOÓLICO** 13,5%
- **TAMANHO DA GARRAFA** 750ml
- **TEMPERATURA DE SERVIÇO** 16 a 18°C

Vinificação

O Vinho Morandé Terrarum Reserva Carménère 2020 é produzido com a uva Carménère, oriunda de vinhedos localizados na região vitivinícola do Vale do Maule, no Chile. As uvas passam pelos processos de prensagem e maceração pré-fermentativa durante um período de três dias. A fermentação alcoólica é realizada sob temperatura controlada de 25°C a 28°C, com leveduras selecionadas, durante um período de quinze dias. A fermentação malolática ocorre naturalmente. O vinho envelhece em tanques de aço inox e em barris de carvalho francês durante um período de seis meses.

Sobre o produtor

Viña Morandé é um dos produtores mais inovadores do Chile! A vinícola foi fundada em 1996, por Pablo Morandé, um verdadeiro visionário no mundo do vinho, sendo o primeiro a empreender a tarefa de plantar vinhedos no Vale de Casablanca, região próxima ao Oceano Pacífico. Desde 2011, a enologia está a cargo de Ricardo Baettig, com Pablo Morandé como o diretor de produção dos vinhos espumantes. Em 2022, a Viña Morandé foi eleita como a Vinícola do Ano pelo Guia Descorchados!

Safra 2020. 8ª EXPOVINHOS CURITIBA em 29/07/2022.