



Maquis

Maquis Carménère

TIPO: Vinho Tinto

VARIEDADE: Carménère 100,0%

SAFRA: 2012

TERROIR: Vale de Colchagua

PAÍS: Chile

ÁLCOOL: 13,5%

TEMPERATURA DE CONSUMO: 18 °C

ANÁLISE ORGANOLÉPTICA

VISÃO: Coloração vermelho rubi, denso, profundo e brilhante.

OLFATO: O aroma é intenso, de grande concentração, mostrando toda a força que o Carménère pode ter. Notas de frutas vermelhas e marzipã permeiam com sutileza a trama formada pelas nuances de cravo, canela e cacau, resultando em um vinho complexo e com equilíbrio entre fruta e madeira.

PALADAR: Em boca as notas aromáticas se repetem, mostrando uma grande consistência. Os taninos são potentes, resultado de uma boa extração da fruta. O final de boca revela mais a madeira, deixando aparecer algumas notas tostadas, de café e pimenta.

HARMONIZAÇÃO: Carnes de caça, Cordeiro e Lasanha à bolonhesa

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio, 9°C, por 5 dias;
- Uso de leveduras selecionadas;
- Fermentação alcoólica com maceração de 13 dias e temperatura entre 18°C e 22°C;
- Fermentação malolática;
- Maturação de 50% do vinho em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso durante 12 meses. A metade restante manteve-se em açoinoxidável;
- Maturação em garrafa durante 4 meses;
- Rotulagem;



Faça a leitura deste QR Code e veja mais informações sobre este produto

LAUDO TÉCNICO:

Álcool: 13,5%

Açúcares totais em glicose: 2,27 g/l

Acidez Total: 4,65 g/l de ácido tartárico
(3,04 g/l em ácido sulfúrico)

Acidez Volátil: 0,58 g/l e ácido acético

pH: 3,80