



LABERINTO ARCILLAS PAIS

2020



Um vinho tinto de cor vermelha rubi, rico e elegante e, que não é filtrado, o que pode ocasionar leves depósitos totalmente normais. Muito mineral e de grande complexidade e intensidade. Cheio de aromas frutados e flores do campo, que consegue encantar e ser envolvente no paladar.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 14°C e 16°C

Tempo de decantação: Não há necessidade

Tempo de guarda: Pronto para beber

Harmonização: Devido ao seu rico tanino, ele é um ótimo acompanhamento da cozinha crioula chilena, como a torta de batata, caçarola, lentilhas com bacon e outras leguminosas. Com certeza no Brasil será um companheiro ideal de feijoada, rabada, feijão tropeiro, baião de dois com feijão de corda.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule

Produtor: Laberinto

Uvas: País 100%

Teor Alcoólico: 12,8 % vol

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2020

Vinhedo: São uvas de um único terreno de apenas 0,5 ha, que está voltado para o norte em uma ladeira íngreme das encostas com vista para o lago Colbún, plantado em um solo com predominância granítica, resultante de uma antiga fratura da Cordilheira dos Andes. A safra 2020, teve uma estação com temperaturas normais, caracterizada por noites muito frias, com a colheita começando no final de março. Baixas precipitações marcaram esta safra, com temperaturas mínimas abaixo de 10°C, o que ajudou a preservar muito bem a acidez da fruta. Colheita feita à mão, no início da manhã.

Vinificação: A fermentação alcoólica com utilização apenas de leveduras nativas e a maceração para 16 dias em ânforas e tanques de concreto.

Amadurecimento: O vinho foi mantido em suas borras por 8 meses, sem intervenção mecânica ou química.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group