



VIÑA LAS VELETAS

LAS VELETAS CUARTEL 5 CABERNET FRANC 2018



Cor grená profunda com reflexo púrpura e brilho intenso. A primeira impressão é um conjunto floral e herbal com lavanda e hortelã dominando. Com aeração vêm as notas mais minerais de grafite e uns toques de caixa de charuto. A boca surpreende pelo frescor e o equilíbrio entre uma bela acidez e uns taninos bem integrado, lembrando um perfil mais europeu que chileno. Longo final com nuances de notas de grafite. Definitivamente, um vinho muito gastronômico que surpreende pelo perfil bordalês.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 15°C e 17°C.

Tempo de decantação: De 30 minutos até 1 hora

Tempo de guarda: Até 8 anos

Harmonização: Corte nobre de carne grelhada, ragu de cordeiro, carne de caça.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule

Produtor: Las Veletas

Uvas: 100% Cabernet Franc

Teor Alcoólico: 14% Vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2018

Vinhedo: O vinhedo localizado em Alquihue está entre 175-250m sobre o mar, na última porção da cordilheira da costa, e é fortemente influenciado pelo vento do Pacífico, refrescando as vinhas e conseguindo maturações mais longas. Seu solo apresenta granito, argila e giz, que trazem uma alta mineralidade aos vinhos. Vinhedo de 25 anos.

Rendimentos limitados e colheita manual. Seleção dos bagos oriundo apenas do Cuartel 5.

Vinificação: Após a recepção dos cachos, triagem rigorosa e início da vinificação com as próprias leveduras em tanque de aço inoxidável com controle de temperatura. Pigeage delicado diário. Fermentação malolática completa.

Amadurecimento: 18 meses de barrica de carvalho francês

