



VIÑA LAS VELETAS

# LAS VELETAS CUARTEL 60 CARMÉNÈRE 2018



Algumas chuvas leves durante o período de amadurecimento ajudaram a manter o clima fresco e a alta acidez da fruta. A primavera e a estação de amadurecimento foram normais, ajudando a atingir uma excelente maturidade dos frutos. O vinho tem uma cor vermelha intensa. O nariz é frutado com notas de cereja preta, framboesa e cacau. Na boca é volumoso, com taninos finos e maduros. Final fresco e muito aromático.

## 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% Carménère

**Teor Alcoólico:** 13,2% 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:** Colheita manual pela manhã feita em caixas de 12 kg. A maceração ocorre durante a fermentação alcoólica no período de 22 a 25 dias e com a utilização de leveduras nativas. Fermentação malolática completa.

**Amadurecimento:** O vinho é guardado em barricas durante 12 meses, para atingir características enológicas muito particulares e exclusivas.

