



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.

