



VIÑA LAS VELETAS



LAS VELETAS CUARTEL 73 CARIGNAN 2019

Este Carignan vai te impressionar começando pela cor vermelha intensa e profunda. No nariz apresenta elegância e frescor, é limpo, com aromas de cerejas do tipo ginjas, cranberries secos e ervas provençais como tomilho e alecrim. Na boca é frutado, com uma boa intensidade, uma acidez suculenta que proporciona um agradável frescor, com taninos granulados e redondos no final. Tem um final longo, fresco e polido.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: 30 Minutos

Tempo de guarda: Até 6 anos.

Harmonização: É um vinho tinto ideal para acompanhar ensopados, ratatouille, carne de frango, queijos fortes e charcutaria.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule, Alquihue

Produtor: Las Veletas

Uvas: 100% Carignan

Teor Alcoólico: 14 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2019

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. As videiras de 25 anos são plantadas em terraças circulares com orientação Nordeste para uma maturação perfeita. Rendimentos limitados e colheita manual.

Vinificação: Vinificação tradicional em cubas de aço inox. Fermentação maloláctica completa. Depois o vinho vai para as barricas de carvalho francês de segundo e terceiro uso, onde permanece por um período de 12 à 18 meses.

Amadurecimento: O vinho amadurece por 18 meses em barricas francesas e mais 6 meses em garrafa.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group