



VIÑA LAS VELETAS

LAS VELETAS ESTATE PAÍS TINTO 2019



De cor rubi e brilho intenso. O nariz se destaca por notas frutadas e herbáceas como groselha, mirtilo e louro. A boca começa fresca e elegante, com alta acidez para a variedade, e taninos maduros e persistentes. Uma bela alternativa aos Beaujolais ou Chianti mais leves.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

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

Tempo de decantação: 30 Minutos

Tempo de guarda: Pronto para beber.

Harmonização: Acompanha carnes brancas assadas, carne suína, linguiças, massas e peixes grelhados.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule

Produtor: Las Veletas

Uvas: País 100%

Teor Alcoólico: 13,4 % 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 mais de 100 anos são plantadas em terraças circulares com orientação Nordeste para uma maturação perfeita. Rendimentos limitados e colheita manual.

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: Em aço inoxidável.

