



VIÑA LAS VELETAS

LAS VELETAS TRADITION GMC 2019



Muito leve e de cor vermelho rubi brilhante. O nariz destaca-se por suas notas de frutas do bosque, como groselhas, e notas florais, como violetas. Na boca, é fresco e com acidez marcada, taninos suaves e sabores que remetem aos aromas. É um vinho bem estruturado e fácil de beber.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

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

Tempo de decantação: 30 Minutos

Tempo de guarda: Até 5 anos

Harmonização: Acompanha carnes na grelha, cortes suínos, massas e carnes brancas assadas.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Chile - Maule

Produtor: Las Veletas

Uvas: Grenache e Mourvèdre e Carignan.

Teor Alcoólico: 13,5 % 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: Após a recepção dos cachos, triagem rigorosa e início da maceração pelicular por umas 12 horas antes do início da fermentação malolática com as próprias leveduras em tanque de aço inoxidável com controle de temperatura.

Amadurecimento: 12 meses em barrica de carvalho francês. O vinho é guardado um ano antes da sua comercialização.

