



AQUITANIA CARMÉNÈRE



País, Região e Sub-região

Chile / Vale do Maipo / Talagante



Vinhedo

Vinhas plantadas no sopé da Cordilheira dos Andes em atitude de 300m acima do nível do mar. Recebe a brisa fria que circula pelo vale proporcionando às uvas os aromas vegetais e típicos desta casta. Solos aluviais com silte argiloso que permite um bom escoamento das águas e uma boa maturação dos taninos.



Notas de Degustação

Cor violeta profunda intensa. No nariz destacam-se frutos vermelhos maduros e suaves notas de páprica do Carménère, que combinam perfeitamente com a tosta das barricas de carvalho francês do seu envelhecimento. Na boca apresenta-se bem estruturado, com taninos maduros e suaves, com uma persistência elegante e longa. Temperatura de serviço: 16°C.



Uva

85% Carménère e 15% Cabernet



Harmonização

Ideal com carnes vermelhas magras, carnes de aves e suínos.



Safra

2020



Sobre a Vinícola

Em 1984, Bruno Prats e Paul Pontallier (RIP), renomados agrônomos e enólogos da região de Bordeaux (França) começaram a buscar no Chile um terroir de alta qualidade para criar um vinhedo original. Para isso, eles se associaram a um amigo comum, Felipe de Solminihac, enólogo agrônomo chileno de origem francesa. Em 1990, adquiriram 18 hectares em Peñalolén, dentro da cidade de Santiago. Este lugar no sopé da Cordilheira dos Andes, está localizado na “Quebrada de Macul”, no coração histórico do Vale do Maipo. As primeiras plantações foram feitas com Cabernet Sauvignon de origem Bordeaux, presente no Chile desde o final do século XIX. A adega foi concluída em 1993. Em Janeiro de 2002, Ghislain de Montgolfier, agrônomo da Região de Champagne e velho amigo dos fundadores, tornou-se o quarto sócio. Hoje a segunda geração dos fundadores está assumindo o controle da vinícola na área comercial auxiliando as vendas em todo o mundo.



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Após o desengace, a fermentação começa com seis dias de maceração pré-fermentativa a baixa temperatura. A fermentação ocorre na presença da levedura em tanque de aço inox a 26o C por sete dias, com três remontagens por dia para respeitar ao máximo a fruta. Após a fermentação alcoólica, a maceração pós-fermentativa é efetuada durante seis ou mais dias. A fermentação malolática é