



LAZULI CABERNET SAUVIGNON



País, Região e Sub-região

Chile / Vale do Maipo Alto / Peñalolén



Vinhedo

Vinhas plantadas no sopé da Cordilheira dos Andes em atitude de 700m acima do nível do mar. Recebe a brisa fria que desce da montanha proporcionando às uvas os aromas vegetais, frescos e mentolados. Solos aluviais e coluviais com silte argiloso e pedras.



Notas de Degustação

Cor vermelha rubi intensa. Muito elegante e complexo no nariz, apresenta aromas a frutos vermelhos maduros, especiarias, com notas de frutos secos como figos e ameixas secas que se misturam com notas de café e tabaco. Na boca é harmonioso e complexo, de grande elegância, com uma agradável combinação de frutas e especiarias. Com taninos suaves e redondos, este vinho apresenta uma grande estrutura e um final persistente. Temperatura de serviço: 16°C.



Uva

100% Cabernet Sauvignon



Harmonização

Combina perfeitamente com carnes vermelhas e brancas e será muito bom para acompanhar qualquer refeição requintada.



Safra

2017



Teor Alcoólico

14,2%



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.



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 26°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