



Viña von Siebenthal

# VON SIEBENTHAL CARMÉNÈRE



## País, Região e Sub-região

Chile / Vale do Aconcagua / Panquehue



## Vinhedo

Solo de calcário argiloso de planície a 500m acima do nível do mar.



## Uva

100% Carménère



## Safra

2017



## Teor Alcoólico

14%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Após a moagem, segue-se com a maceração a frio. Fermentação alcoólica e malolática em cubas de aço inox. Envelhecimento de 14 meses em barricas de carvalho (70% francesas e 30% americanas), sendo 30% delas de primeiro uso.



## Notas de Degustação

De cor vermelha pálida translúcida e brilhante. No nariz, apresenta notas de cereja, chá preto e notas suaves de baunilha. De persistência e corpo médio. Na boca, possui taninos delicados e redondos, muito frescor. Temperatura de serviço: entre 16 e 17° C.



## Harmonização

Carnes vermelhas grelhadas, carnes assadas acompanhadas de molhos cremosos.



## Sobre a Vinícola

Por mais de duas décadas, Mauro von Siebenthal, um advogado suíço e amante do vinho, ansiava por um sonho. Em 1998, com o apoio financeiro de quatro amigos, a Viña von Siebenthal conseguiu finalmente ser traduzida em realidade. A filosofia harmoniosa da vinícola resultou na criação de um vinho extremamente elegante, que expressa eloquentemente o terreno e a característica extraordinária do Aconcagua Valley. A filosofia por trás da Viña von Siebenthal é semelhante a dos castelos de Bordeaux, onde vinhas, adega e casa misturam-se harmoniosamente para facilitar a criação de um vinho excepcional. Os quatro principais vinhedos estão na área histórica vitivinícola de Panquehue, no Vale do Aconcagua. Este é um local especial e uma das áreas mais exclusivas e prestigiadas do Chile, para a produção de castas vermelhas e brancas de Bordeaux. É uma área semidesértica a meio caminho entre os Andes e o Oceano Pacífico. Este clima ideal garante excelentes condições fitossanitárias.