



ENCIERRA CARMÉNÈRE



País, Região e Sub-região

Chile / Vale de Colchagua / Peralillo



Vinhedo

Vinhas plantadas há 14 anos, em solos diversos com diferentes tonalidades ao longo das encostas da Serra do Litoral. O solo sedimentar profundo do Vale do Colchagua contém uma mistura de argila de textura fina e silte argiloso, coberto por solo vulcânico de textura média no sopé. Clima predominante com verão seco e quente, sem chuvas que pudessem comprometer a saúde das uvas tintas, permitindo aguardar a plena maturidade fenólica.



Uva

100% Carménère



Safra

2020



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

O processo de fermentação ocorre por alimentação por gravidade em tanques de concreto de pequena

capacidade (2,5 toneladas). Envelhecimento pelo período de 12 meses em barricas de carvalho francês (225 litros).



Notas de Degustação

Cor vermelho rubi intenso. Aroma rico e complexo que combina frutos vermelhos e finas notas herbáceas. Na boca aprecia-se uma textura amigável, deixando espaço para os taninos macios que complementam a riqueza de uma elegância extraordinária entregue por tons herbáceos, frutos vermelhos e um toque de violeta no final.



Harmonização

Acompanha bem tábuas de charcutaria e tapas, pratos à base de vegetais e risotos de funghi secchi.



Sobre a Vinícola

Encierra pertence à família Eyzaguirre Echenique, ex-vinicultores do Vale de Colchagua. María Ignacia Echenique, María Ignacia Eyzaguirre E. e Juan Carlos Eyzaguirre E., pretendem posicionar os vinhos como um dos grandes do Chile, dando vida a um projeto enológico diferente com produção limitada. Para isso, confiaram a Direção Executiva da empresa à María Ignacia Eyzaguirre –Agrônoma, enóloga pela Pontificia Universidad Católica de Chile, e Andrés Domínguez E. - Engenheiro comercial, responsável pela área financeira e comercial do vinhedo. A vinícola conta também com a assessoria enológica de Didier Debono, Engenheiro Agrônomo - enólogo pela Universidade de Bordeaux.

