

# PREMIUM

## CASA RIVAS CARMÉNÈRE RESERVA

Tinto



### PAÍS

CL

### REGIÃO

Vale Central

### PRODUTOR

Viña Casa Rivas

### TEOR ALCOÓLICO

13%

### AÇÚCAR

2,11 g/l

### ACIDEZ

5,09 g/l

### PH

3,60

### DEGUSTAÇÃO

Aromas de ameixas frescas, com notas de pimenta fresca e leves notas herbáceas, além de um toque de chocolate escuro, resultado do envelhecimento em madeira. De médio corpo, apresenta sabor de frutas vermelhas, com bom equilíbrio entre acidez e taninos adocicados.

### TERROIR

Com um clima mediterrâneo, María Pinto situa-se na cordilheira costeira, onde a influência do Oceano Pacífico traz brisas frescas que moderam as temperaturas altas nas tardes de verão. Os solos são ricos em quartzo, com fertilidade muito baixa e escassa matéria orgânica. São argilo-arenosos, com boa drenagem e favorecem o desenvolvimento das raízes. Rendimento dos vinhedos: 6-8 ton/ha.

**SAFRA** 2017

### UVAS

87% Carménère, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Merlot

### CARACTERÍSTICAS

**M** Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira

moderada.

### ELABORAÇÃO

A fermentação ocorreu a uma temperatura entre 28-30 °C, com extração suave. 35% do vinho permaneceu em contato com a madeira (carvalho americano e francês) por 4 meses. Os 65% restantes não passaram por madeira para manter o caráter frutado do vinho. O corte foi feito em tanques de inox e o vinho foi levemente clarificado. A Cabernet Sauvignon foi usada para dar equilíbrio tânico. O vinho permaneceu por um mês na garrafa, na adega, antes de ser colocado no mercado.

### HARMONIZAÇÃO

Queijo brie, castanhas, massas e carnes vermelhas. Servir entre 15 e 17 °C.