

VISTA MAR



BORDEVALLE RESERVA

D.O. MAULE

CARMÈNERE | 2022

VINHEDO

Colhidas entre o final de abril e início de maio, as uvas deste vinho nascem no Vale do Maule. Ali os solos são predominantemente aluviais, com presença de cascalho e uma importante matriz argilosa. O vinhedo foi conduzido em espaldeira vertical e a poda é feita em Guyot duplo. A irrigação por gotejamento é fundamental para controlar a maturação das uvas e o vigor do vinhedo.

VINIFICAÇÃO

Após a colheita, as uvas são inoculadas com leveduras para dar início à fermentação, que se estende por 10 a 12 dias a uma temperatura controlada de 28 °C. Finalizada a fermentação, a conversão malolática acontece naturalmente. Pelo menos 25% do vinho estagia em barricas de distintos usos por seis meses, permanecendo o restante em tanques de aço inoxidável até o engarrafamento.

NOTAS DE PROVA:

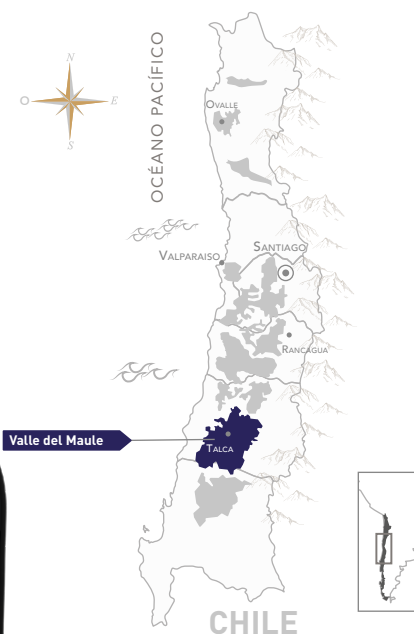
Cor: Rubi com nuances violáceas

Aroma: Frutas como amoras e cerejas, com notas de ervas frescas

Sabor: Suave, especiado e frutado; possui corpo médio com sabores de frutas vermelhas e negras, tais como framboesas e mirtilos.

Harmonização: Queijos de meia cura, massas com molho de tomate e manjeriço, quibe vegano, ensopado de frango, legumes na manteiga de ervas e charcutaria.

Temperatura de serviço: 16 a 18 °C



Origem:

Vale do Maule

Cepa:

Carmènere

Análise técnica:

Álcool: 13.5%
Ph: 3.60
Acidez total: 3.40 g/L
Açúcar residual: 4.50 g/L

2022

