

Viejo Feo Carmenere - Safra 2017



APRESENTAÇÃO

Este “Viejo Feo” olha de frente. É o velho de mãos conhecidas, de um vermelho profundo e firme, de surpreendente estrutura e bom semblante. Quem já não sonhou com um velho feio? Não existe família que não o recorde. É aquele espelho e firmeza de quem sabe dar a cara, de quem nada tem a esconder. Este velho feio tem sabor de experiência, é intenso, tem caráter e tem identidade. Este “Viejo Feo” é simplesmente uma beleza.

FOLHA TÉCNICA

Safra: 2017.

Variedade: 100% Carménère.

Álcool: 13,5%

Região: Vale do Maule – Chile.

Sistema de condução dos vinhedos: vertical, em espadeira. Os vinhedos tem idade aproximada de 18 anos.

Poda: Guyot Simples.

Produção do vinhedo: 8 Hl por hectare

Manejo do vinhedo: aproximadamente 2 meses antes da colheita é feita a retirada total das folhas para deixar os cachos expostos ao sol e assim obter taninos maduros, suaves e redondos, sem notas herbáceas, procurando manter somente sabores de fruta madura, cor mais intensa e maior suavidade em boca. A colheita ocorreu no início de Maio quando as uvas alcançaram sua máxima maturação.

Vinificação: o mosto passou por uma maceração pré-fermentativa a frio, durante 4 dias sob temperatura de 5°C, em tanques de aço inoxidável. A fermentação alcoólica foi realizada entre 24-26°C. Uma vez terminada a fermentação, o vinho foi macerado com as cascas durante 10 a 15 dias, obtendo assim um grande volume em boca. Após a maceração, ocorre a separação das cascas e o vinho passa por fermentação malolática.

Carvalho: logo após a fermentação malolática, 50% do vinho é envelhecido em carvalho francês por 04 a 06 meses. Desta maneira as características da Carménère predominam no vinho, mantendo o equilíbrio entre fruta e madeira.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

De color violeta intensa e profunda, com reflexos brilhantes e nuances azuis, é um vinho onde aparecem notas de amoras, chocolate e café, além de leve toque de pimenta preta e lavanda. Em boca é suave, macio e apresenta sabores de frutas e café, com toques da madeira. Combina muito bem com massas, assados e sopas condimentadas.