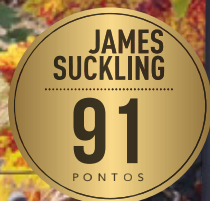




 SITE



EXCAVA CARMENERE 2022

Excava representa escavação, que tem como sinônimo investigar e pesquisar. E a pesquisa pelo terroir perfeito encontra a melhor Carmenere neste lugar, Colchagua. Os vinhedos deste Carmenere sofrem influência do mar devido a uma abertura da Cordillera da Costa que permite a entrada das brisas frescas do Oceano, refrescando o vinhedo na parte da tarde, fator importantíssimo para uma Carmenere de alta qualidade. As uvas são fermentadas em inox e amadurecidas em carvalho de vários usos para preservar fruta, elegância e frescor dos vinhos.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Andes Cru
País / Região:	Chile, Colchagua
Blend / Varietal:	100% Carmenere
Amadurecimento:	9 meses em carvalho francês
Grad. alcoólica:	14,6%
Código de barras:	7804681690139



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Uma versão bastante doce e succulenta de Carmener, redondo, encorpado e com notas de frutas vermelhas e pretas tomando conta do paladar. Um tinto intenso para dias de inverno.” Descorchados 2024

Elaborar um bom Carmener é um desafio por conta do ponto de maturação da uva, nem todos os terroirs do Chile conseguem levar esta cepa a perfeição, Colchagua é um deles. Notas de frutas tomam conta da taça, com aromas de calda de cereja e geleia de morango. Em boca é encorpado e potente com taninos delicados e acidez que suporta a carga de álcool deixando tudo redondo.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Um tinto com tanta força precisa de pratos igualmente fortes. Cozidos com caldo cremoso, queijos amarelos e curados, carne de caça e grelhados gordurosos.

Um tinto aromático que deve ser servido entre 17°C e 5°C. Use taças grandes para aproveitar a evolução dos aromas com as mudanças de temperatura.

