



SITE



KÜDAW PACÍFICO CARMENERE 2021

Carmenére clássico, com elegância e tipicidade. Os vinhedos de Marchigue, a 30km do mar, estão localizados em solos argilosos antigos e muito pobres, de origem vulcânica. O granito decomposto também confere mineralidade e elegância ao vinho, enquanto as argilas proporcionam corpo e estrutura. Esse tinto começa a fermentação em barrica de carvalho e depois termina em aço inox. O amadurecimento é de 14 meses em barrica de carvalho. Intenso, aromático e muito macio em boca, como os grandes vinhos dessa variedade.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Küdaw
País / Região:	Chile, Colchagua – Marchigue
Prática:	Orgânico
Blend / Varietal:	100% Carmenére
Amadurecimento:	14 meses em barrica de vários usos
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	8437008 735726



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor vermelho rubi com aromas intensos que transbordam na taça. Intenso, concentrado e potente esse Carmenere poderia estar com uma foto desse rótulo no dicionário das uvas. Notas de geleia de morango, cereja em calda, tabaco, especiarias e muita erva fresca como eucalipto e menta.

Encorpado, com taninos muito finos e de média intensidade. Ótimo equilíbrio de frescor, álcool e textura.

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

Pimentões assados com carne, comida árabe condimentada, curry de carne e pratos com picância podem harmonizar muito bem com esse vinho.

A temperatura ideal fica entre 15°C e 18°C , o mesmo que deixar 1/2 hora no freezer ou 1 hora na geladeira.

