



 SITE



PAISAJES DE LOS ANDES CLASSIC CARMÉNÈRE 2022

Carménère leve e fresco. As uvas são colhidas e vinificadas separadamente, o blend de terrois é feito após a vinificação de cada lote. Maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias. A fermentação é em inox, com controle de temperatura e fermentação malolática completa, filtrado e estabilizado. O Carménère tem breve passagem por madeira.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Paisajes de los Andes
País / Região:	Chile, Valle Central – Colchagua e Cachapoal
Blend / Varietal:	100% Carménère
Amadurecimento:	25% do vinho passa 3 meses em barricas de carvalho americano
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	7804655290006



 SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Coloração rubi, aromas limpos de cerejas negras, amoras e notas vegetais de alecrim, a breve passagem em madeira traz aromas discretos de chocolate e café. Em boca é leve, seco com boa acidez e refrescância.

Um tinto jovem, com aromas que fogem da taça e com boa textura em boca. Aqui a ideia do projeto se concretiza na taça, mostra expressão varietal da fruta. Um Carménère chileno de carteirinha.

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

É um tinto versátil, que pode ser harmonizado com uma mesa variada de queijos e charcutaria ou com pratos que contemplem carnes vermelhas no preparo. Uma sugestão seria um ravióli a bolognesa recheado com queijo e linguiça.

Temperatura ideal seria entre 13° e 15°C, servindo um pouco mais fresco ele ganha frescor e os aromas das frutas frescas são realçados.