

AVEMARÍA RESERVA CARMÉNÈRE D.O. CENTRAL VALLEY 2021



● DESCRIÇÃO DO VINHO

O vinho Avemaría Reserva Carménère é produzido a partir de uvas provenientes de vinhas localizadas em Villa Alegre. Este local possui um clima semelhante ao mediterrâneo, onde as chuvas de inverno são normais e os verões são secos, com uma ampla variação de temperaturas entre o dia e a noite. Isso permite que as uvas desenvolvam taninos maduros, bem como excelentes aromas e concentração de cor. Os solos são uma combinação de areia e cinzas vulcânicas, e o terreno plano recebe uma exposição solar soberba.

Este vinho tem uma cor vermelho-rubi intensa. Elegante e frutado, com notas de frutas vermelhas, ameixas maduras, chocolate e pimenta. É um vinho equilibrado, bem integrado com frutas e madeira de carvalho. Muito redondo e sedoso.

● ESTILO: TINTOS MACIOS

São vinhos jovens de média estrutura; pouca ou nenhuma madeira; aroma e sabor frutados. São redondos, joviais, fáceis de beber. Seus aromas e sabores são marcados por frutas vermelhas, com média intensidade. Agradam sempre a consumidores Iniciantes e Intermediários. Usualmente são consumidos em reuniões com amigos, churrascos, jantares, festas e recepções.

País:
Chile

Uva:
Carménère

Temperatura:
14°C a 16°C

Abrir e consumir após:
30 minutos

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
●●●○○

● HARMONIZAÇÃO

Bacalhau em Postas com Azeite, Canastra curado, Brócolis gratinados com molho branco, Língua ao Madeira, Bacon cozido, Molho Curry leve, Bacalhoadá com tomate, pimentão, batatas e cebola e Omelete com lingüiça.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.