



ACQUISTATO IL .....

Errazuriz Estate Series Carmenere

2013



## I profumi esaltanti del Cile

Cile, un sottile lembo di terra racchiuso tra l'Oceano Pacifico e le Ande, da cui ha origine il vino che ti presentiamo oggi: l'Errazuriz Estate Series Carmenere 2013. Una bottiglia di grande qualità che rappresenta il meglio nel panorama vitivinicolo cileno e che si caratterizza per i sentori olfattivi, tra cui spiccano avvolgenti note che spaziano dal vegetale allo speziato.

Il vitigno Carmenere, di origine francese, deve la sua introduzione in questa zona ad un curioso equivoco: negli anni '60 i viticoltori locali pensarono di importare dalla Francia il Cabernet Franc, ma si ritrovarono invece con delle barbatelle di un altro vitigno francese a bacca rossa, il Carmenere appunto. Quest'uva si differenzia dal citato Cabernet Franc perché dà vita a vini più profumati e di pronta beva. E sono proprio i profumi spiccati dovuti alle particolari condizioni climatiche cilene, caratterizzate dall'umidità proveniente dall'Oceano Pacifico e dalle correnti fredde delle Ande, il marchio di fabbrica di questo Errazuriz Estate Series Carmenere: pepe nero, peperone rosso e legno tostato. Curiosa e appassionante è poi la storia dell'Azienda Agricola Errazuriz, una delle più antiche del Cile, forte di una tradizione e di un legame con queste terre nato nel 1870. Proprio in quell'anno il capostipite della famiglia, Don Maximiano, decise, guidato da uno spirito visionario, di piantare i primi vigneti fuori dall'area dell'odierna capitale, Santiago, stabilendo le radici dell'Azienda nella Valle dell'Aconcagua. Un vino didattico per chi è curioso di mettere alla prova il proprio olfatto e che travolgerà chi invece è solo in cerca di emozioni forti!

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Argilloso
<b>Esposizione</b>	Nord, 100/300m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Allevamento a spalliera con irrigazione a goccia
<b>Densità imp.</b>	5.000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Cile
<b>Uve</b>	Carmenere 100%

**Gradazione** 13,5% vol.

**Temp. Servizio** 16-18°

**Quando Berlo** Entro i prossimi 3 anni

**Abbinamento** Carne alla griglia, anatra, struzzo

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di Aprile, per poi essere delicatamente pigiate e trasportate in vasche di acciaio inox; qui avviene la fermentazione ad una temperatura compresa fra i 26°C e 28°C. Un terzo della massa affina in botti di rovere francese e americano, per circa 8 mesi. Una volta composta la massa finale del vino, questo viene filtrato solamente prima di essere imbottigliato

**Sensazioni** Ci troviamo di fronte ad un Carmenere molto varietale: al naso vi sono evidenti note di peperone rosso, pepe nero, e accenni di boisè e di legno tostato. In bocca è rotondo e snello, con un tannino giustamente levigato; il finale è saporito, con un ritorno "piccante"

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.