ACQUISTATO IL .....

"Terrarum" Carmenère Reserva 2021 2021

Rosso fragrante e facile da bere



L'origine è francese, sia chiaro. Ma quando a un esperto di vino si nomina il Carménère, il primo pensiero va verso i vini cileni. E' qui, infatti, nelle valli assolate che si trovano ai piedi delle Ande, che si coltivano le uve di Carménère migliori. Uve destinate a dar vita a vini freschi e fragranti, di medio corpo e particolarmente fruttati. Ne è un bel esempio questo Pionero Carménère di Viña Morandé. Colore profondo e vivace, al naso richiama le note più fragranti di frutta rossa e peperone. In bocca è delicatamente tannico, con una sottile nota speziata a renderlo ancora più intrigante. E' il vino da mettere in tavola quando si organizza una bella grigliata tra amici. Piacevole e facile da bere, una sola bottiglia difficilmente basta.

Quando Pablo Morandé ha fondato Viña Morandé, nel 1996, lo ha fatto con una grande visione per il futuro. Ma soprattutto con la stessa audacia che lo ha portato, anni prima, a essere la prima persona a piantare viti nella Valle di Casablanca. La voglia di innovazione fa parte del DNA dell'azienda cilena che è stata la prima a sperimentare, per esempio, tecniche innovative sia in campagna che in cantina. Un costante lavoro di ricerca mirato alla produzione di vini che esprimano tutto il potenziale dei diversi terroir di Casablanca, Maipo e Maule. Già nel 2004, per esempio, alcuni appezzamenti sono stati rinnovati portando la densità per ettaro a livelli mai raggiunti prima in Cile (più di 10.000 piante per ettaro). In cantina, invece, sono stati tra i primi a riproporre l'invecchiamento dei vini in fusti di rovere e a sperimentare l'uso di vasche a forma di uovo in cemento per la fase di fermentazione. Ma non basta. Viña Morandé è anche una delle prime aziende del Cile ad aver creato spumanti di alta qualità, capaci di mostrare una complessità insolita in questa categoria di vini cileni. Nessuno li può fermare. Questo è certo.

La Vigna

Terreno	Alluvionale
Esposizione	Nord
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Cile
Uve	Carmenère
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Le uve sono state raccolte a mano e sono state sottoposte a un trattamento di pre-fermentazione a freddo di una settimana. La fermentazione alcolica si è svolta a 25º–28ºC (77º–82ºF) con rimontaggi determinati da degustazioni giornaliere fino alla fine del processo, a seguire una macerazione post-fermentativa. La fermentazione malolattica si è svolta naturalmente.
Sensazioni	Colore rosso con riflessi violacei. Profumo fruttato prevalentemente di mora, con note erbacee e speziate, soprattutto di cannella. Al palato è fruttato e speziato, di medio corpo, con tannini eleganti, buona acidità e persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821