



7COLORES RESERVA CARMENERE / CINSULT



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAULE

TINTO | SAFRA 2021

As uvas para este vinho foram colhidas no final de abril e início de maio, provenientes do Vale do Maule. Lá os solos são predominantemente aluvial, com presença de cascalhos e uma importante matriz argilosa. Os vinhedos são conduzidos em espaldeira e a poda em Guyot duplo. A irrigação por gotejamento é essencial para controlar a maturidade das uvas e o vigor da vinha.

VARIEDADES: 85% Carménère, 15% Cinsault

VINIFICAÇÃO

Uma vez colhidas, as uvas são inoculadas imediatamente com leveduras selecionadas para sua fermentação, que leva entre 10 e 12 dias, a uma temperatura média de fermentação de 28° C. Uma vez terminada a fermentação alcoólica segue a conversão malolática de forma natural.

AMADURECIMENTO

O vinho descansa em tanques de aço inox, sendo que 25% do vinho envelhece em barricas usadas por um período de seis meses, quando se faz a assemblage final e engarrafamento.

NOTAS DE PROVA

De cor púrpura com toques violáceos. Traz aromas de frutas como amoras, cranberries e cerejas, além de toques de ervas frescas. Na boca é frutado, com taninos macios e um final de harmonioso.

HARMONIZAÇÃO

Queijos, massas, carnes brancas e pratos de charcuteria.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 14°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

Todos os vinhos da linha Reserva incorporam pequenas quantidades de outras variedades não usuais, às vezes de outros vales, a fim de potencializar as características da variedade principal.

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Conhecida pelo seu espírito disruptivo e pelos seus blends que mesclam castas tintas e brancas, 7Colores é uma vinícola que se destaca pela sua excelente qualidade e pelos seus vinhos expressivos e muito atrativos. 7Colores é uma vinícola com uma proposta completamente diferente no mundo tradicional do vinho. Sua criatividade sem limites ou paradigmas e seu jeito inusitado de romper com os códigos da concorrência, além de desobedecer às regras, revelam sua essência inovadora e irreverente. Desde o seu lançamento, a vinícola destacou-se pela sua proposta única, longe da formalidade a que muitas vezes se associa o mundo do vinho, graças a um design muito atrativo e blends de castas tintas e brancas com total liberdade, que dão resultados vinhos de grande equilíbrio e muito atraente. Blends inovadores com castas históricas. Inspirado em uma pequena ave endêmica chilena, única no mundo com sete cores em sua plumagem, o enólogo Rodrigo Moletto, criou uma linha com a qual busca quebrar paradigmas e criar blends inovadores e provocativos que não seguem padrões estabelecidos. Entre os blends mais aclamados estão a linha Gran Reserva Pinot Noir/Semillón, Edição Limitada Chardonnay/Viognier e Single Vineyard Red Blend composto por Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Syrah e Carignan.

CÓDIGO DO PRODUTO
7CL00500

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804651562107

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27804651562101



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)