



7COLORES SINGLE VINEYARD RED BLEND

PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DEL MAULE

TINTO | SAFRA 2019

Esta mistura intensa e saborosa reúne as melhores variedades de cada safra. A maioria dos componentes deste vinho vem de vinhas localizadas em Péncahue, Valle del Maule. Lá o clima é do tipo mediterrâneo temperado sub úmido, com verão seco e quente, chuvas concentradas principalmente no inverno, que podem atingir 800mm. O setor de Péncahue está localizado no extremo leste da Cordilheira da Costa, por isso é influenciado pelas brisas costeiras que refrescam as noites de verão e geram um amplo diferencial térmico. Seus solos argilosos, com boa retenção de água, são especialmente atraentes para o cultivo das cepas Carménère e Malbec, mas também para outras variedades do Mediterrâneo, como Syrah, Garnacha, Carignan e Mourvèdre. As vinhas foram plantadas em 2013 em encostas suaves para aproveitar diferentes exposições e orientações, o que produz uma grande diversidade de expressões nas uvas.

VARIEDADES: 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère, 5% Merlot, 3% Carignan, 3% Mourvèdre, 2% País e 2% Viognier

VINIFICAÇÃO

Após a colheita manual, as uvas são esmagadas e fermentadas separadamente e todas em tanques de aço inox com temperatura controlada. Depois do amadurecimento em barricas de carvalho é feito o corte e após um breve período de descanso para homogeneização do vinho, ocorre o engarrafamento.

AMADURECIMENTO

18 meses em barricas de carvalho francês

NOTAS DE PROVA

O vinho se mostra com vermelho rubi intenso e borda violácea, brilhante, grande concentração na taça. No nariz é muito limpo e de boa intensidade, com uma rica expressão de frutas vermelhas como framboesas e cerejas, frutas negras como ameixas e cassis, que se entrelaçam com notas de tabaco, baunilha e toques de pimenta. Na boca, a Cabernet Sauvignon traz taninos estruturados e corpo, complementado por uma sensação suave e aveludada que deriva da Carménère e Merlot, e uma expressão de frutas frescas, com acidez suculenta, além de taninos de grão fino, contribuídos pela de Carignan. As pitadas de outras variedades tornam este vinho longo, suculento e muito agradável de beber.

HARMONIZAÇÃO

Necessita de pratos mais densos, como carnes cozidas lentamente e servidas em seu próprio molho, queijos curados, ou ainda como gran finale de uma refeição.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA SINGLE VINEYARD

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 atraentes. 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,

CÓDIGO DO PRODUTO
7CL00100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7804651561971

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
17804651561978



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)