

TAMA VINEYARD SELECTION PINOT NOIR



PAÍS CHILE

REGIÃO VALLE DE LEYDA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2017

O Tama Pinot Noir é um vinho produzido em um terroir a 100 metros acima do nível do mar e a 10km do Oceano Pacífico, o lugar ideal para se produzir variedades de clima frio como o Pinot Noir.

VARIEDADES: 100% Pinot Noir

VINIFICAÇÃO

O clima é costeiro mediterrâneo com 400mm de chuva no inverno e verão moderado (24°C dia e 7°C Noite) permitindo um lento amadurecimento, propícia para uvas de clima frio. A maior parte da colheita foi feita no início do Outono, o clima seco permitiu um pleno amadurecimento das uvas.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Vermelho-rubi. Apresenta aroma complexo com forte presença de morangos, cereja e cravo-da-índia, complementado por leve toque de folhas de chá. Em boca apresenta delicadas notas frutadas, baixo tanino e final persistente.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha carnes brancas de sabor forte, aves de caça e risotos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

TAMA VINEYARD SELECTION

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

No final dos anos 1990, Felipe Ibáñez e Jorge Gutiérrez, amigos de infância, fundaram a Viña Anakena, com o objetivo de elaborar vinhos de terroir, de alta qualidade, inovadores, que refletissem o grande potencial do Chile como produtor mundial e um dos principais países do Novo Mundo. Elegeram a região do Alto Cachapoal, aos pés dos Andes, para começar sua produção, em 1999. Hoje possuem vinhedos em diferentes zonas de produção no Chile. Atualmente possuem 145 hectares no Alto Cachapoal, 125 hectares em Leyda, 43 em Peumo e 44 hectares em Colchagua. Exportam para mais de 50 países e o Brasil está entre 10 dez mais importantes mercados. A vinícola é um projeto de um grande arquiteto chileno, com tecnologia de ponta pensada para causar menos dano possível à natureza. Anakena também conduz seu trabalho sob conceitos de sustentabilidade

CÓDIGO DO PRODUTO
ANK01200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
7809539102192

CAIXA
12x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
27809539102196