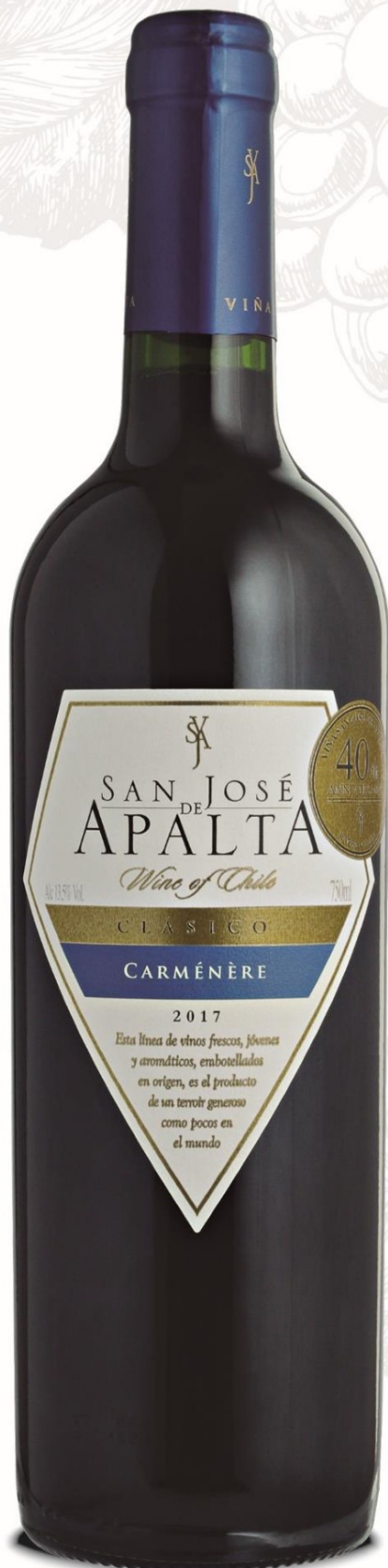


# San José de Apalta Clásico

CÓD. 3364

## PRODUTOR

### San José de Apalta



A Viña San Jose de Apalta deu início às suas atividades na década de 70, quando a família que já era ligada a agricultura por gerações, finalmente decidiu apostar no antigo sonho de adentrar ao mundo dos vinhos. Com 20 anos de experiência em um dos melhores terroirs de toda a região central do Chile, no Valle del Rapel, a vinícola resolveu dar início a produção de vinhos mais finos e de altíssima qualidade. Atualmente a Viña San Jose de Apalta é logo lembrada por seus vinhos atraentes, qualitativos e de aroma refrescante e frutado. Ela conta com grandes investimentos tecnológicos no setor, garantindo um padrão de qualidade incrível, sempre considerando a tipicidade de seus produtos.

**Tipo:** Tinto

**Região:** Vale do Rapel

**Uva:** Carmenère

**Cor:** Rubi intenso

**Corpo:** Médio

#### Notas de degustação:

Apresenta aromas de frutas vermelhas e especiarias, revelados em um paladar com taninos delicados e unidos a uma sensação refrescante na boca.

#### Vinificação:

Selecionam-se as melhores uvas, que iniciam o processo de vinificação tradicional, delicado e preciso. As uvas atingem a maturidade precisa antes de serem cuidadosamente colhidas, e são imediatamente separadas do cacho para evitar a deterioração ou oxidação indesejada. Depois disso, as bagas são depositadas em tanques de aço inoxidável, onde a fermentação começará. A fermentação inicia-se com a inoculação de leveduras selecionadas, além disso, a temperatura é controlada entre 24° e 30°, por um determinado período de tempo, até que todo o açúcar seja fermentado, transformando-se em álcool.

**Maturação:** Este é um vinho que não tem passagem por barricas de madeira, a fim de manter todas as características e sabores provenientes da uva.

**Tempo de guarda:** 2 anos

**Volume:** 750ml

**Teor alcoólico:** 14%

**Temperatura de Serviço:** 16° à 18°

#### Harmonização:

Acompanha queijos de massa mole, carne vermelha, massas e pizzas.

Costazzurra