# San José de Apalta Gran Reserva

CÓD. 221

## 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: Camenérè / Cabernet Sauvignon

Cor: Vermelho Rubi intenso

Corpo: Médio

#### Notas de degustação:

Apresenta aromas de frutas negras com notas de baunilha. Seu tanino é potente, porém redondo e equilibra bem com sua boa acidez.

#### Vinificação:

Vinificação tradicional, delicada e precisa: As uvas atingem a maturidade precisa antes de serem cuidadosamente colhidas. Elas são imediatamente separadas do cacho para evitar deterioração ou oxidação indesejada.

Depois disto as bagas são depositadas em tanques de aço inoxidável onde começará a fermentação. Sua principal fermentação evolui a uma temperatura de 24-30°C por um certo período de tempo, até os níveis de densidade indicam a fragmentação total do açúcar.

Maturação: Realizado em barricas de carvalho francês de 225L. Durante o período de 12 meses, este vinho passará por um processo de amadurecimento e estabilização natural. O processo é concluído com as garrafas na adega com luz e temperatura controlada.

Tempo de guarda: 6 anos

Teor alcóolico: 14,5%

Volume: 750ml

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

#### Harmonização:

Vinho intenso e especial, ideal para acompanhar pratos da culinária italiana com molhos encorpados, carnes vermelhas assadas ou grelhadas e queijos de massa dura.



