

San José de Apalta

Reserva

CÓD. 296

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 com reflexos violáceos

Corpo: Médio

Notas de degustação:

De coloração intensa, apresenta aromas de frutas vermelhas, ameixa, chocolate, além de notas de especiarias. Paladar concentrado, macio, com taninos arredondados e aveludados..

Vinificação:

As melhores uvas são selecionadas, e é esperado o momento ideal de maturação, em que há um equilíbrio entre a quantidade de açúcar e acidez natural, para obter um vinho macio e fresco. A colheita é feita à mão durante as manhãs, para que as uvas estejam frias e não tenham problemas de oxidação. Em seguida, as uvas são prensadas a frio e o suco é recebido em tanques de aço inoxidável. O mosto é limpo de forma natural para favorecer uma fermentação pura e delicada, e então o processo de fermentação começa. A fermentação começa com a inoculação de leveduras selecionadas, além disso, a temperatura é controlada entre 24 e 30°C, por um determinado período de tempo, até que todo o açúcar seja fermentado, transformando-se em álcool.

Maturação: Neste vinho, uma vez terminada a fermentação, 70% do vinho vai para barricas de carvalho francês de 225 litros, onde ocorre a fermentação malolática, os outros 30% ficam em tanques de aço inoxidável, para conservar frutas. Após 12 meses a mistura é feita e depois engarrafada, armazenada por um período de 6 meses para garantir que o produto esteja em perfeitas condições para o consumo.

Tempo de guarda: 4 anos

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de Serviço: 16° à 18°

Harmonização:

Combina muito bem com grelhados e pratos com especiarias e temperos como cravo, canela, pimenta-da-jamaica, páprica e outros.

Costazurra