

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                        |
|------------------------|--------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Terrapura Reserva Carménère 2021                       |
| Vinícola               | Viña TerraPura                                         |
| Safra                  | 2021                                                   |
| País                   | Chile                                                  |
| Região                 | Valle de Colchagua                                     |
| Tipo                   | tinto                                                  |
| Castas                 | Carménère                                              |
| Teor Alcoólico         | 13,5%                                                  |
| Maturação              | 6 meses em carvalho francês e americano de tosta média |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                             |
| Guarda                 |                                                        |
| Decanter               |                                                        |
| Premiações             |                                                        |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A TerraPura é uma vinícola fundada em 2004, com um viés sustentável. Em pouco tempo, chamou a atenção da Viña Matetic (uma das principais vinícolas chilenas) que, em 2009, entrou na sociedade e, em 2016, adquiriu toda a empresa.

Assim como a Matetic, a TerraPura leva a sustentabilidade a sério: além de possuir diversas certificações, ela possui três projetos para ajudar a natureza: reciclagem de plásticos, reutilização de madeira e reflorestamento de mata nativa.

Os vinhedos da TerraPura estão no Valle de Colchagua, mais especificamente em Los Lingues, área muito conhecida por gerar famosos exemplares de Carmenere.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, com destaque para amora, mirtilo e framboesa, pareando com as típicas notas herbáceas de brotos e ervas frescas; em segundo plano percebe-se toques de especiarias, como cravo-da-índia, noz-moscada e pimenta-preta

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

elegante, tem bom corpo, taninos polidos e acidez suculenta, se destacando pela carga frutada que se estende do início ao fim

### CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  
 cordeiro  gado  caça  curada

### QUEIJOS

 frescos  moles  médios  duros

### DA TERRA

 hortaliças  legumes  cereais  cogumelos

### AMIDOS

 massas  risotos  polenta  tubérculos

### TEMPEROS

 pimentas  ervas  especiarias  aromáticos

### DOCES

 oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate

#### DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



### CULINÁRIA