

### // FICHA TÉCNICA

VINHO ROSÉ | PRODUTOR: LA RECOVA | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DE CASABLANCA | SAFRA: NÃO SAFRADO



**CARAE É O NOME DA VILA ROMANA QUE ORIGINOU O NOME DA CASTA CARIÑENA OU CARIGNAN E A IMAGEM DO RÓTULO É A OBRA DO ESCULTOR ANDRÉS GALAZ.**

**LOCALIZAÇÃO:** VINHEDOS DE MAIS DE 60 ANOS LOCALIZADOS EM “EL PEUMAL”, UMA PEQUENA ZONA PRÓXIMA AO VALE DO MAULE AO SUL DE SANTIAGO, EM REGIÃO DE SEQUEIRO DA CORDILHEIRA DA COSTA.

**SOLOS:** PROFUNDOS COMPOSTOS POR ARGILA, AREIAS E DIFERENTES MINERAIS SOBRE UM EXTRATO CALCÁREO.

**CLIMA:** MEDITERRÂNEO COM ESTAÇÃO SECA PROLONGADA. OSCILAÇÃO TÉRMICA DE MAIS DE 20°C ENTRE O DIA E A NOITE NA ETAPA DE MATURAÇÃO. PRECIPITAÇÕES ANUAIS DE 500 À 700MM AO ANO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** SISTEMA DE CONDUÇÃO EM GOBELET (ARBUSTO).

**CASTA:** 100% CARIGNAN

**COLHEITA:** MANUAL

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** VINIFICADOS EM CONDIÇÃO DE CONTROLE DE TEMPERATURA SEGUIDO DE ESTÁGIO POR 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO DE 2º E 3º USO PROVENIENTES DA VINÍCOLA ALMAVIVA.

 @NOVOCHILE

## NOVO CHILE

ÁLCOOL: 13,5% | PH: 3,52 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,76 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 3,86 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,66 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** PÚRPURA INTENSO. AROMAS INTENSOS DE FRUTAS MADURAS, FLORES E NOTAS DE ESPECIARIAS, ACOMPANHADO DE ELEGANTES AROMAS TOSTADOS E DEFUMADOS. NA BOCA SE MOSTRA FRESCO E COM UM BOM VOLUME. PROFUNDO E MADURO NO PALADAR, REVELA POTÊNCIA E PREENCHE A BOCA. FINAL BASTANTE AGRADÁVEL COM SENSAÇÃO DE DOÇURA..

POTENCIAL DE GUARDA: 18 ANOS