



# GARNACHA ALCANTE 2016

NOVO CHILE

ERASMO

// FICHA TÉCNICA

VINHO TINTO | PRODUTOR: ERASMO | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DO MAULE | SAFRA: 2016

Chile



**LOCALIZAÇÃO:** A ÁREA DE LOCOMILLA (CALIBORO) FOI ESCOLHIDA PORQUE PERMITE O CULTIVO EM SECANO (SEM IRRIGAÇÃO) COM INTENSA LUMINOSIDADE, CONFERINDO ASSIM UMA MAIOR CONCENTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E INTENSIDADE DE SABOR. OS VINHEDOS SE ENCONTRAM A CERCA DE 150M DE DISTÂNCIA DO RIO PERQUILAUQUEN.

**SOLOS:** FRANCO-ARENOSOS DO TERRAÇO ALUVIAL DO RIO PERQUILAUQUEN, COM SEDIMENTOS DE QUARTZO.

**CLIMA:** MEDITERRÂNEO, COM GRANDE AMPLITUDE TÉRMICA (CERCA DE 10 GRAUS). VERÕES CALOROSOS, COM NOITES FRESCAS PROPICIADAS PELA BRISA DO RIO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** ALCANTE CULTIVADA EM GOBELET (CABEZA) E A GARNACHA EM ESPALDEIRA, DE MANEIRA ORGÂNICA (CERTIFICADO) E COM PRÁTICAS BIODINÂMICAS, EM UMA ÁREA TOTAL DE CERCA DE 5 HA. NOS VINHEDOS DE GARNACHA SE REALIZA A RETIRADA DE BAGOS (RALEIO), BUSCANDO FRUTAS COM MELHOR CONCENTRAÇÃO E EQUILÍBRIO. POR ESTAR NA ZONA DO SECANO DO MAULE, OS VINHEDOS NÃO RECEBEM QUALQUER TIPO DE IRRIGAÇÃO ARTIFICIAL (DRY FARM).

**CASTA:** 75% GARNACHA E 25% ALCANTE BOUSCHET

**COLHEITA:** MANUAL, REALIZADA EM SISTEMA DE "FLOREO": COLHEITAS PARCIAIS, BUSCANDO AS UVAS MAIS MADURAS; PODE SER REALIZADA EM ATÉ 3 ETAPAS, SEGUINDO O NÍVEL DE AMADURECIMENTO DAS FRUTAS. AS COLHEITAS SÃO REALIZADAS DURANTE A TARDE E AS UVAS REPOUSAM DURANTE TODA A NOITE (TEMPERATURA MAIS BAIXA).

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** VINHO ARTESANAL, TRABALHADO DE MANEIRA ANTIGA COM LEVEDURAS NATIVAS. FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS, MANTENDO SUR LIE COM BATÔNNAGE. O ENVELHECIMENTO TOTAL EM CARVALHO FRANCÊS USADO, FOI DE 3 MESES. 4.500 GARRAFAS. ÚNICA SAFRA PRODUZIDA.

 @NOVOCHILE

**NOVO  
CHILE**

ÁLCOOL: 13,0% | PH: 3,41 | ACIDEZ TOTAL (S): 3,65 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 1,5 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,34 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** PÚRPURA, LÍMPIDO E BRILHANTE. DELICADOS AROMAS DE AMORAS E CEREJAS SILVESTRES, ALÉM DE FRUTOS SECOS LEVEMENTE TOSTADOS. EM BOCA APRESENTA TANINOS EQUILIBRADOS E ACIDEZ RICA, QUE MANTÉM O VINHO ACORDADO. SABOROSO E AGRADÁVEL.

**HARMONIZAÇÃO:** SERVIR A 16 GRAUS. ACOMPANHA MUITO BEM CARNES GRELHADAS, EM ESPECIAL PORCO, COELHO, POLVO E AVES DE CAÇA EM GERAL.

**POTENCIAL DE GUARDA:** PRONTO PARA BEBER OU GUARDAR POR ATÉ 3 ANOS.

WWW.DAGIRAFACOM.BR