

SINGLE VINEYARD  
**PICHILEMU**

*Gran Pacífico*



**País:** Chile

**Denominação de Origem:** Marchigüe,  
Vale do Colchagua

**Variedade:** Carménère

**Colheita:** 2022

**Álcool:** 13,5°

#### **Colheita**

Durante todo o mês de abril, as uvas são expostas ao sol da manhã através da desfolha, que visa eliminar o excesso de aromas herbáceos e amadurecer a fruta. No final do mês, as uvas são colhidas à mão.

#### **Vinificação**

As uvas são transportadas para a adega, onde se procede a uma selecção automática dos grãos para proceder de imediato à fermentação a temperaturas controladas entre os 27° e os 29° num processo que dura entre 15 e 20 dias. Em seguida, o vinho envelhece em barricas de carvalho francês e americano por 12 a 15 meses.

#### **Notas de degustação**

Cor vermelho rubi violeta de alta intensidade. Com aromas intensos que lembram ameixas maduras de mirtilo e especiarias doces que combinam bem com chocolate preto. Na boca, o vinho apresenta uma estrutura tânica firme e poderosos taninos aveludados.