

Sucre nasce nos vales tradicionais do Chile, em vinhedos localizados entre duas Cordilheiras: a dos Andes e sua irmã menor, a Cordilheira da Costa. Suas uvas são as mais emblemáticas do país, e com elas buscamos elaborar vinhos que nos remetam aos nossos inícios por aqui. Se os nossos vinhos Tunquen são a representação da fria costa Chilena, Sucre nos lembra dos calorosos dias no Colchagua e Maule. O poeta Carlos Covarrubias se inspirou no amor e no belo céu chileno para criar um poema para SUCRE.

SUCRE RESERVA 2011 CABERNET SAUVIGNON VALLE DE COLCHAGUA ■ CHILE

Dicen que las estrellas del sur rugen de día, hablan de noche, gimen al amanecer.

*Dicen que esperan, que ansian, que siempre están atentas
al amor de los hombres.*

Cuentan que solo de ahí les nace el fulgor y el brillo.

*La esperanza es fresca, la sorpresa tímida, nosotros
incautos como las alas de la risa:*

Tu matinal desplegando las fragancias de la noche brava

SAFRA 2011

VARIEDADE 100% Cabernet Sauvignon

ORIGEM Chile (Vale de Colchagua)

CLIMA Temperado, com invernos chuvosos e frios, e primavera com pouca chuva. Quente e seco no verão, evoluindo para temperaturas mais baixas no outono. Estas características favorecem o desenvolvimento da cor nos tintos, assim como aroma e taninos perfeitamente amadurecidos.

SOLO Franco-arenoso, com boa drenagem

VINHEDOS e VINIFICAÇÃO As videiras estão plantadas em espaldeira, com um rendimento aproximado de 9.000kg/ha. A colheita é manual e foi realizada no final de abril. A vinificação começou com uma maceração pré-fermentativa a 5°C durante 5 dias. A fermentação alcoólica ocorreu em tanques de inox a 26-28°C por 10 dias, e em seguida, realizamos uma maceração pós-fermentativa por mais 5 dias. A guarda foi realizada principalmente em barricas de carvalho francês por 10 meses, e ao final, se agregou 20% de vinho sem envelhecimento para equilibrar a fruta com a madeira. Para mantermos suas melhores características, este vinho não foi filtrado e por isso pode conter depósitos.

TEOR ALCOÓLICO 13.5° GL

ACIDEZ 5.1g/L

PH 3.6

AÇÚCARES REDUTORES 2.9g/L

TEMPERATURA de CONSUMO 18° C




Marcos Attilio


Angela Mochi