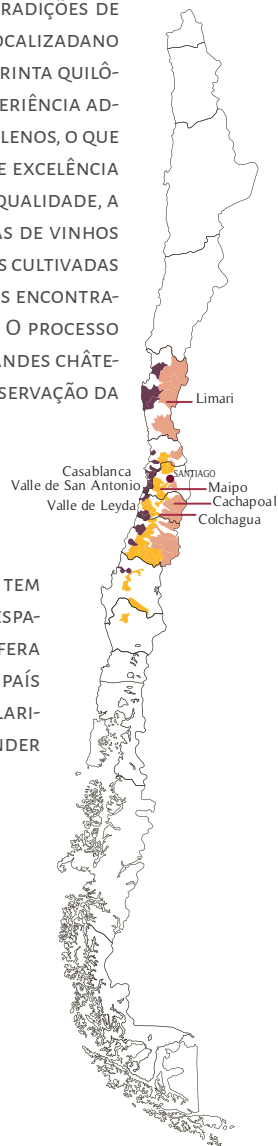


## BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHILE

A PRESTIGIADA MARCA FRANCESA BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD SE INSTALOU NO VALLE DO MAIPO EM 1990 E TEM CADA VEZ MAIS SE SOLIDIFICADO POR SUAS TRADIÇÕES DE VINIFICAÇÃO FRANCESA EM SOLO CHILENO. LOCALIZADO NO CENTRO DE UM VINHEDO DE 60 HECTARES, A TRINTA QUILOMETROS DE SANTIAGO, A VINÍCOLA UNE A EXPERIÊNCIA ADQUIRIDA POR ANOS NA FRANÇA AOS SOLOS CHILENOS, O QUE SÓ CONTRIBUI PARA REVELAR UM PRODUTO DE EXCELÊNCIA E ELEGÂNCIA. ATENDENDO ÀS EXIGÊNCIAS DE QUALIDADE, A EMPRESA BORDOLESA APRESENTA TRÊS LINHAS DE VINHOS VARIETAIS E BIVARIETAIS. AS CASTAS PRINCIPAIS CULTIVADAS SÃO CABERNET SAUVIGNON E SYRAH, AS QUAIS ENCONTRARAM NO SOLO DA REGIÃO CONDIÇÕES IDEAIS. O PROCESSO DE VINIFICAÇÃO SEGUIE OS PRECEITOS DOS GRANDES CHATEAUS FRANCESES, SEMPRE OBJETIVANDO A CONSERVAÇÃO DA INTEGRIDADE E ESSÊNCIA DAS UVAS.

## CHILE

A HISTÓRIA DA VITIVINICULTURA NO CHILE TEM MAIS DE 500 ANOS, COM A CHEGADA DOS ESPANHÓIS TRAZENDO CEPAS DA ESPÉCIE VITIS VINIFERA PARA PLANTAR E PRODUIR VINHOS. ESSE É UM PAÍS DE GEOGRAFIA MUITO PECULIAR, CUJA SINGULARIDADE É DE EXTREMA IMPORTÂNCIA PARA ENTENDER O PAPEL DO CHILE NO MUNDO DO VINHO.



## MAPU MERLOT

750ML

TODAS AS ETAPAS DA VINIFICAÇÃO DO MAPU MERLOT TÊM COMO OBJETIVO ENFATIZAR O FRESCOR DA FRUTA E REVELAR OS AROMAS E SABORES DO VINHO EM UMA ESTRUTURA TÂNICA ELEGANTE E BEM ARREDONDADA. O VINHO É MATURADO EM CUBAS POR CERCA DE SEIS MESES, A FIM DE PRESERVAR TODA A IDENTIDADE DA FRUTA. REFINADO E ELEGANTE, O MERLOT OFERECE VINHOS REDONDOS COM UMA RICA VARIEDADE DE SABORES DE FRUTAS E AROMAS FLORAIS. SEUS TANINOS MACIOS E ARREDONDADOS TORNAM O VINHO INCRIVELMENTE DELICADO.

País: CHILE

Região: SANTIAGO | VALE CENTRAL

DO: VALE CENTRAL

Tipo de Vinho: VINHO TINTO

Uvas: 100% MERLOT

Envelhecimento: 6 MESES EM CUBAS

Gradação Alcoólica: 13% VOL.

CONTÉM SULFITOS

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** DE COR RUBI INTENSA, TRAZ AROMAS DE FRUTAS VERMEHAS EM PERFEITA HARMONIA COM TOQUES MACIOS DE FLORES, SENSações PERCEPTÍVEIS TAMBÉM EM BOCA, EMOLDURADAS POR TANINOS MACIOS.

## HARMONIZAÇÃO

CARPACCIO DE CARNE, CARNES BRANCAS, MASSAS COM MOHOS VERMELHOS E QUEIJOS AMARELOS. TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 - 17 °C



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHILE



## OUTRAS INFORMAÇÕES

**TEMPO MACERAÇÃO:**

**TIPO DE FERMENTAÇÃO:**

TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL, SOB CONTROLE TEMPERATURA.

**TEMPO FERMENTAÇÃO:**

**TEMPERATURA FERMENTAÇÃO:**

**ENVELHECIMENTO EM GARRAFA:**

**PH:**

**ACIDEZ:**

**AÇÚCAR RESIDUAL:**

**POTENCIAL DE GUARDA:**

**FINCA:**

**SOLO:**

ESTE VINHO VEM DO VALE CENTRAL, AO SUL DE SANTIAGO, UMA VASTA ÁREA DE VITICULTURA QUE TEM UM CLIMA IDEAL (MEDITERRÂNEO SEMI-ÁRIDO). OS VINICULTORES DO BARÃO PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHILE ESCOLHERAM OS VINHEDOS DO VALE CENTRAL PARA A VARIEDADE DE SEUS TERROIRS. O NORTE É SECO, COM SUBSOLO PEDREGOSO. O SUL TEM SOLO ARGILOSO QUE NATURALMENTE FORNECE UM SUPRIMENTO DE ÁGUA SUFICIENTE. AS DIFERENTES CARACTERÍSTICAS DESTES TERROIRS OFERECEM UMA AMPLA ESCOLHA AO SELECIONAR PARCELAS MERLOT.

**METEOROLOGIA:**

**TEMPERATURA:**