

# Alchemy Grand Cuvée

# 2018

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

VINHO TINTO | PRODUTOR: ALCHEMY WINES | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE CACHAPOAL | SAFRA: 2018 | CASTAS: CARMÉNÈRE (70%), MALBEC (17%) E SYRAH (13%) | TEOR ALCÓOLICO: 14%

## TASTING



**VISUAL:** RUBI INTENSO E PROFUNDO.



**OLFATIVO:** AROMA COMPLEXO DE FRUTOS NEGROS, ESPECIARIAS, VIOLETAS, CEDRO E CAFÉ.



**GUSTATIVO:** VINHO ENCORPADO COM UMA BOA ESTRUTURA DE TANINOS MADUROS E UM LONGO FINAL.



**HARMONIZAÇÃO:** IDEAL PARA CARNES VERMELHAS, MASSAS E QUEIJOS MADUROS.



**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 18°C

## VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

COLHEITA MANUAL. USO DE LEVEDURAS NATIVAS NA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA EM TANQUES DE AÇO INOX. ESTAGIO DE 18 MESES EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS. ENGARRAFADO SEM FILTRAR A FIM DE PRESERVAR TODA TIPICIDADE DO TERROIR LOCAL.

## RECONHECIMENTOS

94 PONTOS – GUIA VINAU  
92 PONTOS – JAMES SUCKLING  
92 PONTOS – TIM ATKIN

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE CATEGORIA CRU BORGEAIS CHILE SPECIAL REPORT –TIM ATKIN ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020

BEVILO



Fermentação  
Espontânea

Novos  
Terroirs

Vinhos  
Autorais

