

Don  
**Elias**  
Figueroa

// FICHA TÉCNICA

# Don Elias 1975 Edición Especial

VINHO TINTO | PRODUTOR: VINOS DON ELIAS | PAÍS: CHILE  
REGIÃO: VALE DO MAIPO | SAFRA: 2014



**LOCALIZAÇÃO:** OS VINHEDOS ESTÃO LOCALIZADOS NO VALE DO MAIPO, A REGIÃO MAIS TRADICIONAL DE VINHOS TINTOS DE QUALIDADE DO CHILE.

**SOLOS:** OS VINHEDOS SÃO FORMADOS POR SOLOS DE ORIGEM ALUVIAL DE PROFUNDIDADE MÉDIA A ALTA E TEXTURA FRANCA COM PRESENÇA VARIÁVEL DE PEDRAS NO SEU PERFIL QUE TESTEMUNHAM NO PASSADO TER SIDO PARTE DO LEITO DO RIO MAIPO.

**CLIMA:** CLIMA MEDITERRÂNEO COM ESTAÇÃO SECA PROLONGADA. OSCILAÇÃO TÉRMICA DE MAIS DE 20°C ENTRE O DIA E A NOITE NA ETAPA DE MATURAÇÃO. PRECIPITAÇÕES ANUAIS DE 500 À 700MM AO ANO.

**TRABALHO NO VINHEDO:** A CONDUÇÃO É EM ESPALDEIRA ALTA COM CONDUÇÃO EM GUYOT DUPLO. É REALIZADO RALEIO PARA CONTROLAR A CARGA DA VIDEIRA PARA UM PERFEITO EQUILÍBRIO E REALIZADO A REMOÇÃO DAS FOLHAS NA PARTE BAIXA DA VIDEIRA PARA MELHOR INSOLAÇÃO DAS UVAS. A COLHEITA É FEITA MANUALMENTE.

**CASTA:** CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, CARMÉNÈRE E PETIT VERDOT.

**COLHEITA:** MANUAL REALIZADA DURANTE A PRIMEIRA QUINZENA DO MÊS DE MAIO.

**VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO:** A UVA É DESENGAÇADA E PASSA POR UMA MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA, FERMENTA COM TEMPERATURAS CONTROLADAS. É REALIZADO UM PIGEAGE DIÁRIO E APENAS DUAS REMONTAGEM DURANTE O PERÍODO DE FERMENTAÇÃO. AINDA É REALIZADA UMA MACERAÇÃO POST-FERMENTATIVA POR 15 DIAS ANDES DE INICIAR O ESTÁGIO EM BARRICAS DE CARVALHO FRANCÊS POR 12 MESES. PODE APRESENTAR SEDIMENTOS.

 @DAGIRAF.COM.BR



ÁLCOOL: 14% | PH: 3,4 | ACIDEZ TOTAL (T): 6,17 G/L  
AÇÚCAR RESIDUAL: 2,9 G/L | ACIDEZ VOLÁTIL: 0,6 G/L

**DEGUSTAÇÃO:** COR RUBI. AROMAS COMPLEXOS QUE RESSALTAM NOTAS DE CEREJA NEGRA, CASSIS, NOTAS HERBÁCEAS E PIMENTA. MUITO CONCENTRADO EM BOCA, ÓTIMA TEXTURA REFORÇADA PELA NOBREZA DOS TANINOS. FINAL AMPLO E PERSISTENTE.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 ANOS

WWW.NOVOCHILE.COM.BR