

# Parinacota Limited Edition

**Origem:** Vale do Maule

**Variedade:** Syrah (70%) e Carignan (30%)

**Notas de Prova:** Parinacota é um vinho revelador, com personalidade, sofisticado e elegante. Possui uma cor vermelho-violeta intensa, muito profunda e brilhante. Aromas expressivos de frutas vermelhas e escuras selvagens, como mirtilos, framboesas e ameixas, ruibarbo, violetas, notas de alcaçuz, chá preto, noz-moscada, cedro e azeitonas pretas. Notas de fumaça e mineralidade também estão presentes. Este é um vinho com caráter, peso, corpo e estrutura, com taninos significativos, lembrando os taninos de montanha. Os taninos são frescos, enérgicos, reativos e elegantes, resultado de um bom envelhecimento em barris. Trata-se de um vinho redondo, com boa acidez, agradável e com um final longo. Combina perfeitamente com cordeiro, bife, ensopados, carne de caça, pato, charcutaria e queijos fortes.

Potencial de envelhecimento: 5 anos.

**Terroir:** Ambas as uvas foram provenientes de pequenas parcelas dentro de vinhedos selecionados no Vale do Maule; os vinhedos estão localizados em Loncomilla, a 60 km a leste de Cauquenes. Os solos desta área são mais evoluídos, formados a partir de rochas ígneas, tanto vulcânicas quanto intrusivas, produzidas pela atividade magmática que dominou diferentes períodos geológicos por milhões de anos até o presente. Os solos argilosos e arenosos possuem mineralogia com alta concentração de elementos como silício, ferro, magnésio, potássio, cálcio, sódio e alumínio, com diferentes níveis de disponibilidade. Juntos, geram comportamentos distintos, permitindo que a vinha se alimente, alcance equilíbrio e sobreviva nessa área principalmente de cultivo seco, com mínimo manejo.

O clima é temperado quente, com invernos frescos e úmidos e uma média de precipitação de 500 mm. Os verões são secos, com uma temperatura máxima de 29°C-32°C durante o dia e uma mínima de 11°C-13°C à noite. Essa amplitude térmica promove um intenso desenvolvimento organoléptico e a maturação dos taninos. Mesmo com as altas temperaturas sendo de curta duração, isso permite que as uvas amadureçam lentamente e preservem sua acidez, resultando em vinhos aromáticos, frescos e vibrantes.

