

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alchemy Grand Cuvée 2018
Vinícola	Agrícola Alchemysta
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	55% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenere, 10% Syrah e 5% Malbec
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	25% em barricas novas de carvalho e 75% de segundo uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 Tim Atkin 91 James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Alchemy é uma parceria entre Alphonse DeRose, da vinícola familiar DeRose (na Califórnia), e de seu amigo chileno Eduardo Camerati. Eles fazem vinhos extremamente artesanais e autorais, vinificando uvas quase exclusivamente provenientes de vinhas velhas (algumas com mais de 70 anos), com muita paixão, dedicação e com o mínimo de intervenção humana possível. A empresa é integrante do famoso MOVI – Movimento dos Vinhateiros Independentes do Chile e uma das raras classificadas como Cru Bourgeois pelo Master of Wine Tim Atkin. O Alchemy Grand Cuvée 2018 é um assemblage composto por 55% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère, 10% Syrah e 5% Malbec. A fermentação alcoólica é realizada apenas com leveduras autóctones e, após a malolática espontânea, 25% do vinho amadurece em barricas novas de carvalho e 75% em barricas de segundo uso. Enfim é engarrafado sem qualquer filtração. Esta safra 2018 rendeu ínfimas 1.550 garrafas!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (morango, cereja, cassis e ameixa), especiarias doces (baunilha e canela), pimenta vermelha, licor maraschino, tabaco, figo seco, caixa de charuto e notas minerais e empireumáticas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

pleno, intenso, gordo e untuoso, com taninos firmes, maduros e quase mastigáveis amalgamados em uma acidez franca, viva e direta, que preenche a boca com saliva. O perfil de sabor é amplo, acompanhando com louvor toda paleta olfativa

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola



CULINÁRIA