

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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



## CULINÁRIA

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