

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Alchemy Grand Cuvée 2018 |
| Vinícola | Agricola 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% Carmenère, 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

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

Análise gustativa

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 linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola