

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz GRUS 2018
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2018
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	51% Syrah, 16% Petit Verdot, 15% Petite Sirah, 10% Grenache, 5% Malbec e 3% Carignan
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em um misto de barris de carvalho e ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	96 pts La Cav   95 pts Tim Atkin   95 pts Guia Descorchados   94 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Vale de Elqui** compreende uma faixa que vai do litoral até a Cordilheira dos Andes, logo abaixo do deserto do Atacama. É na costa da Cordilheira, entre **1.650 e 2.206 metros de altitude**, que estão localizados os vinhedos da incrível **Alcohuaz**.  
 Trata-se de um projeto liderado pelo famoso e competente enólogo **Marcelo Retamal**, que também coordena a enologia da espetacular De Martino. Os vinhos da Alcohuaz são resultados de um trabalho **minimalista**, de mínima intervenção humana, com foco exclusivo em seu *terroir*.  
 E que *terroir*! Pluviosidade que raramente ultrapassa 100 mm anuais, mais de 300 dias de sol por ano, grande amplitude térmica diária devida à elevada altitude, e solos de composição predominantemente granítica. As condições meteorológicas também resultam em um céu limpo na maior parte do ano, transformando a região em um extraordinário local de observação das estrelas. Assemblage cuja composição leva 51% Syrah, 16% Petit Verdot, 15% Petite Sirah, 10% Grenache, 5% Malbec e 3% Carignan, tem parte fermentada com cachos inteiros e parte pisada em lagares de pedra. Apenas leveduras autóctones são empregadas e o amadurecimento ocorre durante 9 meses em um misto de barris de carvalho e ovos de concreto.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### Descrição

púrpura de média intensidade

### Análise olfativa

#### Intensidade

baixa alta

#### Evolução

primário terciário

#### Descrição

rechado de frutas pretas (amora em destaque), junto a notas de violetas, grafite, pimenta do reino e carne curada

### Análise gustativa

#### Intensidade

baixa alta

#### Doçura

seco doce

#### Acidez

baixa alta

#### Tanino

baixa alta

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

#### Descrição

fresco, suculento e mineral, com uma textura tânica de giz, mostrando camadas de especiarias no longo final

### CULINÁRIA

#### 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

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