

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

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

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



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

barris de carvalho e ovos de concreto.