

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz Grus 2019
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2019
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Petite Sirah, Garnacha, Malbec, Cariñena e Petite Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barris de carvalho e ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	96 pts La Cav 95 pts Tim Atkin 95 pts Falstaff 94 pts Guia Descorchados 94 pts Revista Adega (Best Buy) 93 pts Wine Advocate 93 pts Vinous Media 91 pts Wine Enthusiast

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 Viña 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 75% Syrah, 13% Petite Sirah, 7% Garnacha, 2% Malbec, 2% Cariñena e 1% Petit Verdot, 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 (exclusivamente para a Grenache, que tem tendência à oxidação).

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

púrpura de média intensidade

Análise olfativa

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

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

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