

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz Grus 2022
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2022
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Garnacha, Petite Syrah, Petit Verdot, Touriga Nacional, Cariñena e Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	11 meses em foudres e recipientes de concreto, como cubas e ovos
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	96 pts La Cav 94 pts Guia Descorchados 94 pts Tim Atkin 94 pts Wine Advocate 93 pts Vinous 17,5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vale de Elqui se estende do litoral chileno até a Cordilheira dos Andes, logo abaixo do deserto do Atacama. É na encosta da Cordilheira, entre 1.650 e 2.206 metros de altitude, que nascem os vinhedos da notável Alcohuaz.

O projeto é liderado por Marcelo Retamal, um dos enólogos mais respeitados do Chile, que aposta em uma vinificação de mínima intervenção, deixando que o terroir fale por si.

As condições são extremas e singulares: pluviosidade que raramente ultrapassa 100 mm anuais, mais de 300 dias de sol por ano, grande amplitude térmica decorrente da altitude e solos majoritariamente graníticos. O céu limpo durante a maior parte do ano também faz da região um dos melhores lugares do mundo para observação de estrelas.

A safra 2022 deste assemblage traz novidades: 69% Syrah, 17% Garnacha, 4% Petite Sirah, 4% Petit Verdot, 4% Touriga Nacional, 1% Malbec e 1% Cariñena. Parte do mosto fermenta com cachos inteiros e outra parte é pisada em lagares de pedra. As fermentações utilizam apenas leveduras nativas, e o vinho amadurece por 11 meses em foudres de carvalho e recipientes de concreto, como cubas e ovos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

camadas de frutas vermelhas e negras (amora, ameixa, framboesa), envolvidas por notas de especiarias doces e picantes, pot-pourri de violetas e toques balsâmicos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de paladar vibrante, com boa concentração de fruta, taninos estruturados e macios, aliados a uma textura envolvente e elegante; apresenta um final persistente e cheio de intensidade

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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA

