VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz Tococo Syrah 2020
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2020
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Petite Sirah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	21 meses em foudres de madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 mintos
Premiações	96 pts Tim Atkin| 95 pts La Cav | 93 pts Falstaff | 93 pts Vinous Media | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Guia Descorchados

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viñedos de Alcohuaz está localizada no Valle del Elqui, uma das regiões vinícolas mais setentrionais do Chile. Elqui, na língua Quíchua, significa "Vale Estreito", em função das suas típicas montanhas congruentes. É caracterizada como um corredor entre o Oceano Pacífico e os Andes, onde o solo é incrivelmente mineral, pouco fértil e rico em conteúdo granítico.

Devido ao clima desértico, a viticultura é possível graças a irrigação feita com a água do degelo das montanhas. Outro ponto importante do local é o contraste entre o sol forte durante o dia e as noites frescas, preservando a acidez das uvas e valorizando ainda mais o caráter varietal.

Foram características tão impressionantes e únicas que aguçaram a curiosidade de Marcelo Retamal, um dos mais célebres enólogos artesanais do Chile. Ele é o responsável pelos vinhos da Alcohuaz.

Tococo é o resultado obtido em vinhedos situados a 1.788 metros de altitude. Composto por 85% Syrah e 15% de Petite Sirah, sua vinificação foi realizada de maneira minimalista: pisa a pé em lagares de granito, fermentação com 100% de cachos inteiros e leveduras nativas, além de nenhuma correção ou filtração do vinho. Ao final, foi amadurecimento por 21 meses em foudres de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi-intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: casca de ameixa, cassis, violeta, pot-pourri de flores e especiarias, um toque de caça, alcaçuz e giz

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: vinhaço, com uma belíssima presença em boca - super intensa e ao mesmo tempo elegante - repleta de cranberries e amoras; tem uma acidez fabulosa e uma carga generosa de taninos sedosos, que em conjunto com a fruta, mostram que o vinho ainda tem longa estrada a percorrer; final bastante longo, costurando as especiarias doces e as ameixas maduras

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: rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta