

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz VDA 7 2021
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2021
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	Syrah, Petit Verdot, Petite Sirah, Touriga Nacional, Garnacha, Cariñena e Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	14 meses em ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pts Adega   93 pts La Cav   91 pts Vinous

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

VDA 7 é o sétimo vinho da Viñedos de Alcohuaz, a vinícola mais importante do longínquo Valle de Elqui, no sul do Atacama. É uma mescla de 68% Syrah, 18% Petit Verdot, 9% Touriga Nacional, 3% Petite Sirah e 2% Garnacha, cujas uvas são provenientes de altitudes entre 1750 e 2206 metros, numa região de elevada amplitude térmica diária e precipitações muito escassas. Com exceção da variedade Garnacha, as uvas são vinificadas em lagares com leveduras autóctones, sem qualquer aditivo. Além disso, a vinificação ocorre com quase 90% dos cachos inteiros. A maturação se sucede ao longo de 14 meses em ovos de concreto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, como cereja, ameixa e framboesa, escoltadas por especiarias adocicadas e picantes, como cardamomo, cravo-da-índia e pimenta-preta, além de nuances de floral de violetas

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

todo elegante e lapidado, tem corpo médio, taninos sedosos, pareando com uma acidez vibrante; as notas de frutas vermelhas maduras se destacam, sendo muito suculento e de boa persistência

#### 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 linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola



### CULINÁRIA