

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Anakena Tama Sauvignon Blanc 2018 |
| Vinícola | Anakena |
| Safra | 2018 |
| País | Chile |
| Região | Lo Orozco, Valle de Casablanca |
| Tipo | branco |
| Castas | 100% Sauvignon Blanc |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | este vinho não passa por estágio em barricas |
| Temperatura de Serviço | 10°C a 12°C |
| Guarda | até 2025 |
| Decanter | não |
| Premiações | 92 pontos Guia Descorchados 90 pontos Revista Adega |

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A chilena **Anakena**, vinícola *boutique* originalmente baseada na porção mais ao sul do Vale do Rapel, mantém vinhedos também na região de **Orozco**, em **Bajo Casablanca**, a incríveis **10 quilômetros do oceano Pacífico**, especialmente devotados para a produção de **Sauvignon Blanc**.

Os **92 pontos** agraciados pelo **Guia Descorchados** para esta safra **2018** são a prova de que esta decisão foi absolutamente acertada.

O amadurecimento relativamente precoce da Sauvignon Blanc se favorece de climas mais frescos, e a **brisa marítima** tem especial influência sobre a casta, conferindo-lhe **frescor, leveza e jovialidade**.

Visualmente o **Tama** se mostra em um tom de amarelo-esverdeado. Os aromas iniciais são de fruta, com as cítricas dominando, **lima** e **maracujá** em profusão, acompanhadas por uma interessante e peculiar nota de caju. Então, vêm agradáveis aromas herbáceos, de brotos verdes e pepino fresco e em conserva. O *bouquet* se completa com um toque mineral, de concha, e um quê floral.

Em boca a fruta se mostra toda cítrica, fresca e salivante. com mineralidade latente e de gostosas notas herbáceas. O floral se apresenta também no palato, muito delicado. A acidez de estalar a língua deixa a experiência com gosto de quero mais...

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-esverdeado

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas cítricas, **lima** e **maracujá** em profusão, acompanhadas por uma interessante e peculiar nota de caju; herbáceo de brotos verdes e pepino fresco e em conserva; *bouquet* se completa com um toque mineral, de concha, e um quê floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta se mostra toda cítrica, fresca e salivante. com mineralidade latente e de gostosas notas herbáceas; floral se apresenta também no palato, muito delicado; acidez de estalar a língua deixa a experiência com gosto de quero mais...

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas no alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral