

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Antawara Icon Red Blend 2014
Vinícola	Antawara
Safra	2014
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère e Petit Verdot
Teor Alcoólico	15%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Decanter World Wine Awards Ouro Hong Kong International Wine & Spirit Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Degustado na segunda semana deste mês, o time dos sommeliers da curadoria VinumDay foi unânime o Antawara Icon Red Blend 2014 está em seu auge! E, deverá se manter neste glorioso patamar pelo menos até o final de 2027, quando, lentamente, começará a decair (acreditamos que possa ser degustado com qualidade até 2034).

Trata-se de um assemblage onde a Cabernet Sauvignon domina o corte, sendo completado por parcelas de Syrah, Carménère e Petit Verdot. Sua elaboração é criteriosa: desde uma colheita totalmente manual, onde apenas os melhores cachos são selecionados, passando por uma vinificação que começa com uma maceração pré-fermentativa a frio por 5 dias, fermentação em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas e maceração pós-fermentativa de 10 dias. Então o vinho é inserido em barricas de carvalho francês onde realiza a malolática espontânea e amadurece por longos 18 meses, sendo engarrafado sem filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente sobremaduras, como a ameixa, a cereja e o cassis, escoltadas por notas de couro, tabaco, pimenta preta, licor fragolino, pimentão amarelo grelhado, alcaçuz e piso florestal, finalizando com gostosos toques de madeira e de torrefação

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

gordo e untuoso, mostrando taninos maduros e macios, perfeitamente alinhados com uma acidez correta e salivante. O final de boca é apetitoso e de ótima 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

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



CULINÁRIA