

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aquitania Cabernet Sauvignon 2022
Vinícola	Viña Aquitania
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	85% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em um misto de barricas de carvalho francês de 225 e 400 litros, sendo 33% de segundo uso, 33% de terceiro uso e 34% de quarto uso, onde a malolática é realizada e o vinho amadurece por mais 12 meses
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Descorchados 91 pts Tim Atkin 90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

<p>Em 1984 os reputadíssimos agrônomos e winemakers franceses Bruno Prats (que era proprietário do Château Cos d'Estournel) e Paul Pontallier (falecido em 2016, Paul era diretor e enólogo do mítico Château Margaux), iniciaram uma busca no Chile de um terroir de excepcional qualidade para a criação de uma vinícola. Finalmente em 1990 eles adquiriram 18 hectares na localidade de Peñalolen, nos arredores de Santiago: um local literalmente nos pés da Cordilheira dos Andes, conhecido como "Quebrada de Macul", no coração do Valle del Maipo.</p><p></p><p>Com uvas Cabernet Sauvignon originárias de Bordeaux, eles iniciaram a Viña Aquitania que, atualmente, é considerada uma das joias da vitivinicultura chilena!</p><p></p><p>Estas mesmas uvas plantadas década de 1990 dão vida ao nosso protagonista de hoje. O terroir de Peñalolén é reconhecido como um dos locais mais altos e perto dos Andes de todo o Valle del Maipo. É onde a Cabernet Sauvignon conquistou fama internacional por gerar vinhos com taninos macios e grande frescor e elegância. O fator de destaque é a brisa fria que vem da cordilheira, que promove um grande arrefecimento no escaldante período de maturação das uvas, característica ideal para garantir um lento e gradual amadurecimento e a preservação de frescor e aromas.</p>

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, escoltadas por notas de especiarias doces e picantes, piso florestal e hortelã, finalizando com gostosos toques defumados e amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, com taninos presentes, finos e aveludados, bem sintonizados com uma acidez franca e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a paleta aromática e o final de boca é prazeroso e de grande 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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA