

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arboleda Cabernet Sauvignon 2021
Vinícola	Viña Arboleda
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês (30% novas)
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2031
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 pts Descorchados 93 pts LA CAV 93 pts James Suckling 92 pts Vinous 92 pts Adegas 91 pts Tim Atkin 90+ pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Arboleda** foi batizada com esse nome em homenagem aos mais de 1.450 hectares de **floresta nativa** preservados entre seus vinhedos de **manejo sustentável**. Fundada em **1999** pelo enólogo chileno **Eduardo Chadwick** com a filosofia de produzir **vinhos de terroir** que revelem a **expressão mais pura de seus vinhedos únicos no Valle de Aconcagua**.

Eduardo Chadwick é um monstro do mundo do vinho. Quinta geração da família fundadora da tradicional **Viña Errázuriz**, também é idealizador – juntamente com o vinhateiro californiano **Robert Mondavi** - e proprietário da **Seña**, autora do primeiro grande ícone chileno. O intrépido empresário e apaixonado planejou, também, a **Viña Arboleda**, **almejando produzir o que de melhor, mais puro e mais sustentável o Vale do Aconcagua poderia oferecer.**

Em todas essas empreitadas, o elemento-comum é sempre o mesmo: o inegável talento do **enólogo Francisco Baettig**. Seu currículo é impressionante, para dizer o mínimo. Eleito o **Enólogo do Ano** pela revista norte-americana **Wine Enthusiast** em 2016, e pelo **Master of Wine Tim Atkin** em 2018, enólogo da **melhor vinícola chilena** segundo o maior formador de opinião enológica do planeta, o norte-americano **Robert Parker**, em 2018, **autor do melhor vinho chileno** conforme a mais importante publicação do continente sul-americano, o **Guia Descorchados**, em 2019, e considerado **um dos dez melhores enólogos sul-americanos pela revista inglesa Decanter**.

Em um país onde o volume sempre se contrapôs à qualidade, **Baettig** é um defensor da busca

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, como a cereja e a ameixa em primeiro plano, em seguida aparecem notas de especiarias doces, tabaco, café em grão e chão de floresta, finalizando com delicados toques terrosos, florais e levemente defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

alinha potência e elegância, mostrando taninos firmes, polidos e finos, bem alinhados a uma acidez vibrante e muito suculenta. O sabor acompanha os descritores aromáticos e o final de boca é extremamente prazeroso 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

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



CULINÁRIA

incessante pela **identidade chilena**, apostando no conceito de um estilo andino de vinho, perceptível em cada garrafa que produz.

O **Arboleda Cabernet Sauvignon** tem suas uvas oriundas do vinhedo **Las Vertientes** (nomeado em homenagem às vertentes de água fresca que se encontram na propriedade), situado a cerca de 37 km do mar, na localidade de Hijuelas. Os **ventos frios** que sopram do Oceano Pacífico arrefecem seu clima mediterrâneo, transformando a região na **mais fresca de todo o Valle de Aconcagua**.

Essa condição única permite que as variedades tintas amadureçam lentamente. Os vinhedos de Cabernet Sauvignon foram plantados em **1999** em **pé franco**, provenientes de uma seleção massal. As vinhas estão nas áreas mais planas, onde o solo apresenta uma textura limo-argilosa ou limo-arenosa, com uma presença de cerca de 35% de pedras, características que unem tanto uma boa drenagem como uma boa retenção de água, visto que o índice pluviométrico anual é de 226 milímetros, com as chuvas concentradas no inverno.

Contando com o talento de **Francisco Baettig**, as impecáveis uvas de Cabernet Sauvignon são vinificadas tradicionalmente, em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Ao término da malolática espontânea, o vinho é inserido em **barricas de carvalho francês, sendo 30% novas, onde amadurece por 14 meses**.