

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arboleda Pinot Noir 2018
Vinícola	Viña Arboleda
Safra	2018
País	Chile
Região	Aconcagua
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	11 meses em barricas de carvalho francês (15% novas)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2024
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	92 pts Wine Advocate 92 pts James Suckling 92 pts Tim Atkin 92 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Enraizada no Valle del Aconcagua, a Arboleda foi fundada em 1999 por Eduardo Chadwick, também proprietário das icônicas Viña Errázuriz e Viña Seña. Cercada por mais de 1.450 hectares de mata nativa (eis o motivo de seu nome), a vinícola tem um compromisso fiel com a sustentabilidade, onde em meio a rica biodiversidade chilena, produz vinhos que transmitem a personalidade singular deste *terroir*.

Sob os olhares do renomado enólogo Francisco Baettig, este 100% Pinot Noir foi elaborado com uvas cultivadas na porção costeira de Aconcagua, em meio ao solo vulcânico e sob a influência do oceano Pacífico. Neste local, o clima ameno propicia excelentes condições de maturação para a casta, gerando vinhos frescos e com uma excelente carga aromática. A vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, com temperatura entre 25 e 28°C. Ao final, estagiou por 11 meses em barricas de carvalho francês, das quais 15% eram novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi translúcido



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

um amplo leque de frutas vermelhas, assim como as notas terrosas e toques de fumaça e menta



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos finos e perfeitamente maduros, acidez suculenta e ótima intensidade de sabor, culminando em um longo final

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

oleaginosas 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