

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aynco Savia Pinot Noir 2018
Vinícola	Viña Aynco
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Malleco
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,4%
Maturação	12 meses em barricas neutras de carvalho
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pinot de alta qualidade está sempre em nosso radar! O que apresentamos hoje, além do elevado padrão, reúne uma série de outros destaques. Para começar, provém de um *terroir* exótico, na porção mais austral do Chile. Estamos falando do **Valle del Malleco**, uma região costeira de clima frio, que está começando a ganhar os olhos do mundo por seus vinhos cheios de frescor. A **Viña Aynco** possui apenas dois hectares de vinhedos no meio dos bosques da cordilheira de Nahuelbuta, perfeitamente integrados com a vegetação nativa. As vinhas — com mais de 70 anos e inseridas em solos vulcânicos — foram recuperadas antes de serem substituídas por plantações destinadas à indústria madeireira.
Elabora este tinto de forma **completamente natural**: a vinificação de baixa intervenção é levada a cabo por leveduras nativas, com prensagem manual, sem filtração e sem uso de sulfitos em nenhuma etapa no processo. A maturação ocorre durante 12 meses em barricas neutras, de forma a preservar toda a expressão varietal.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura translúcido



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mescla romã e cereja fresca com notas mentoladas, de cânfora e ervas como sálvia e poejo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a fruta cristalina encanta, envolta por um gosto toque sávido; o conjunto tem muito frescor e energia, com acidez pulsante e taninos levemente rústicos, que denunciam uma parcela proposital de *“whole cluster”* na elaboração; final macio, suculento e repleto de cereja madura



CULINÁRIA

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos médios em geral