

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Baettig Vino de Viñedo Los Parientes Chardonnay 2022
Vinícola	Baettig
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Malleco
SubRegião	Traiguén
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	97 pts James Suckling 95 pts Guia Descorchados 94 pts Revista Adegas (Best Buy) 93 pts Wine Advocate 92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelos sócios Francisco Baettig (enólogo responsável pelos ícones da Errazuriz) e Carlos de Carlos (diretor e consultor de diversas vinícolas, a Baettig) a Baettig produz exemplares ímpares.

Seu único vinhedo, denominado *Los Suizos*, em homenagem aos imigrantes suíços da família Baettig, está a 3,5 km da pequena comuna de Traiguén, no Valle del Malleco.

Plantado apenas com Pinot Noir e Chardonnay de clones franceses, conta com condições excepcionais para o cultivo dessas variedades. Solos vulcânicos se unem a verões temperados, invernos longos e frios e precipitações abundantes, permitindo um manejo vitícola de secano, que, por sua vez, estimula um amadurecimento lento e uniforme das uvas.

De produção estritamente limitada, o Los Parientes Chardonnay 2022 foi elaborado com uma combinação de parcelas do vinhedo *Los Suizos*, cujas uvas foram colhidas em meados de abril. A vinificação iniciou com a prensagem dos cachos inteiros, decantação a frio por 24 horas e posterior fermentação espontânea dentro de barricas de carvalho francês. Por fim, realizou-se um estágio nos mesmos recipientes durante 10 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRISÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRISÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRISÃO</p>

CULINÁRIA	CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
		<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
	QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
	DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
	AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
	TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate	

DESCRISÃO burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole