VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Baettig Vino de Viñedo Los Parientes Chardonnay 2023
Vinícola	Baettig
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle del Malleco
SubRegião	Traiguén
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês (8% novas)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Baettig foi fundada pelos sócios Francisco Baettig (enólogo da Errazuriz) e Carlos de Carlos (diretor e consultor de diversas vinícolas, como Paul Hobbs).

Os vinhos são elaborados a partir de um pequeno vinhedo, denominado *Los Suizos*, localizado 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 limitada, o Los Parientes Chardonnay é elaborado com uma combinação de parcelas do vinhedo *Los Suizos* (Los Parientes se refere a proximidade e semelhança dessas parcelas).

A fermentação espontânea das uvas é realizada dentro de barricas de carvalho francês (8% novas), e o vinho nelas é mantido, para um estágio de 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE baixa — alta

EVOLUÇÃO primário — terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

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 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