VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bisquertt La Joya Gran Reserva Gewürztraminer 2023
Vinícola	Bisquertt
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	branco
Castas	Gewürztraminer
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	92 pts Revista Adega (Best Buy)

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bisquertt é uma das vinícolas pioneiras no Valle de Colchagua, especialmente na área de Marchihue, onde cultiva videiras desde a década de 1960. É uma empresa de caráter familiar, que, inclusive, integra o grupo VFC - Viñas Familiares de Chile, juntamente com a Bouchon. Atualmente é gerida por Sebastian Bisquertt, fundador do principal guia de vinhos do Chile - a La CAV.

O La Joya Gran Reserva Gewurztraminer é um grande clássico da vinícola. É elaborado com uvas colhidas na propriedade El Chequén, em Colchagua. As vinhas estão distantes 32 km do Oceano Pacífico, onde desfrutam de um clima mediterrâneo com influência marítima e solo argilo-calcário.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha com nuances douradas

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas cítricas, como lima e limão-taiti, frutas de caroço, como pêssego, além de notas de pera, lichia, flores brancas e toques minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: harmônico e refrescante, apresenta uma acidez vibrante, perfeitamente equilibrada, que contrasta com os sabores de frutas cítricas e um final mineral persistente

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: creme de abóbora e gengibre, peixes grelhados ao molho de frutas, pad thai, moqueca baiana de camarão, curry amarelo de frango, curry vermelho de peixe, lombo suíno ao molho chutney