VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bisquertt Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Bisquertt
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	passou por micro-oxigenação durante a fermentação malolática
Temperatura de Serviço	16 a 18° C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Seu nome (**Petirrojo**) é uma homenagem à beleza e simplicidade da cotovia. Ave de peito vermelho, típica da região, que enche nossos olhos com suas cores, beleza e singeleza. Ter a sorte de encontrar uma dessas preciosidades saltando entre as vinhas durante um passeio neste lindo Vale é um presente da natureza.

A **Bisquertt** é uma **vinícola boutique familiar** fundada em 1978 (por Osvaldo Bisquertt e sua esposa, Soledad Urrutia) e atualmente gerida pela segunda geração da família. Ela foi uma das pioneiras na plantação de vinhedos no **Valle de Colchagua** na década de 1960 e, constantemente, vem expandindo também as exportações, que atualmente percorrem mais de 30 países (rendendo-lhe inúmeros elogios).

Os vinhos da linha em questão revelam qualidade, honestidade e consistência, destacando-se pela intensidade aromática e tipicidade da casta. Este delicioso Cabernet Sauvignon é elaborado com uvas provenientes de vinhedos localizados na área de **Cunaco**, local de solo fértil e muito profundo, com raízes de longo alcance e principalmente composto por argila, pedras e areia.

Em seu processo de elaboração, após fermentação alcoólica em tanques de aço inox sob temperatura controlada, o vinho passou por micro-oxigenação durante a fermentação malolática. Se beneficiando na formação de seus agradáveis aromas secundários.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras (ameixa, cassis), especiarias picantes (pimenta-do-reino preta) e suaves toques herbáceos (folha de tomate) envoltos por um perfume de rosas-vermelhas e hibiscos

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: de médio corpo, com taninos suaves e acidez suculenta; se destacam as frutas negras em boca, em boa intensidade e agradável persistência

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: paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos