

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bisquertt Petirrojo Reserva Carménère 2023
Vinícola	Bisquertt
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	4 a 6 meses em barricas de carvalho (30% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Bisquertt é uma vinícola familiar fundada em 1978 por Osvaldo Bisquertt e Soledad Urrutia, hoje dirigida pelo filho Sebastián. Desde o início, tem como foco a produção de vinhos de alta gama que expressem ao máximo o terroir do Valle de Colchagua. Pioneira ao plantar suas primeiras vinhas na região ainda nos anos 60, a Bisquertt conquistou enófilos em mais de 30 países, acumulando reconhecimento e fãs ao redor do mundo.

Parte desse sucesso tem nome e sobrenome: Alberto Antonini. O renomado enólogo italiano, que também comanda a vinícola da família na Toscana (Poggiotondo) e assina projetos de peso como Altos Las Hormigas (Argentina) e Bodega Garzón (Uruguai), é considerado um fenômeno. Seus vinhos costumam ser descritos como “falsos simples” — fáceis de beber, mas cheios de camadas e complexidade. Como ele mesmo afirma: “vinhos de enólogo são um erro”.

Na prática, o resultado são rótulos acessíveis, redondos, tipicamente locais, mas longe de serem unidimensionais. E o melhor: muitas vezes chegam ao mercado por preços bem abaixo do que entregam na taça.

Um exemplo perfeito é o Bisquertt Petirrojo Reserva Carménère 2023.

Elaborado a partir de vinhedos jovens, em solo franco-argilo-arenoso na área de Cunaco, traz a essência da casta mais chilena de todas: a Carménère. Após fermentação em tanques de inox com temperatura controlada, 30% do vinho passa de 4 a 6 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (framboesa, amora, mirtilo), folha de tomate, ervas frescas, especiarias adocicadas e picantes, como noz-moscada e pimenta-do-reino



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é equilibrado, tem bom corpo, taninos sedosos e acidez no ponto; a intensidade de fruta é o destaque, com um final de boa persistência e bastante saboroso



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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola