

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bisquertt Q Clay Syrah-Malbec 2019
Vinícola	Bisquertt
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Marchigüe
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em foudres de carvalho francês e cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	60 minutos
Premiações	94 pts Tim Atkin 91 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, em especial ameixa, amora e cereja, escoltadas por múltiplas especiarias, como pimenta-do-reino, cravo, além de toques de flores secas, notas de sous-bois e nuances levemente tostadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos finos e macios, sustentado por uma excelente acidez que dá estrutura à sua intensa presença de frutas escuras e especiarias, enquanto notas terrosas e de tabaco se destacam no final de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

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