

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                                                                                        |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Bisquertt Q Clay Syrah-Malbec 2020                                                                                                     |
| Vinícola               | Bisquertt                                                                                                                              |
| Safra                  | 2020                                                                                                                                   |
| 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   94 pts Alistair Cooper MW   93 pts Revista Adegas   93 pts Guia Descorchados   93 pts La Cav   91 pts Wine Advocate |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se existe um departamento no qual o Chile vem se destacando em anos recentes, é definitivamente no de Syrah. Já falamos mais de uma vez por aqui: o país tem tudo para se tornar a principal alternativa ao norte do Rhône nas próximas décadas. Diversas vinícolas estão apostando alto na casta. A Bisquertt é uma delas. A vinícola emprega a variedade no Q-Clay, seu vinho ícone - um Syrah adicionado de uma pitada de Malbec (25%). As uvas são oriundas de área especialmente selecionada em Marchihue, no Vale de Colchagua: o Bloco Q. São solos argilosos quaternários, de origem granítica, localizada no sopé da Cordilheira da Costa, com uma vista privilegiada para toda a propriedade. As vinhas com mais de 20 anos são cultivadas em gobelet, formando pequenos arbustos que dão origem a frutos de grande concentração. É um exemplar com objetivo claro: revelar toda a potencialidade desta micro parcela. Em sua vinificação, foi realizado um estágio de 12 meses em foudres de carvalho francês e cubas de concreto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de ameixa, amora e mirtilo, entre maduras e secas, acompanhadas de especiarias, como pimenta-do-reino e cravo, com toques de couro, alcaçuz e nuances terrosas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

encorpado, com tanino finos e polidos, acidez suculenta; a fruta madura se destaca com muita intensidade, escoltada por especiarias e nuances terrosas

#### 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

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