

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bisquertt Q Clay Syrah-Malbec 2021
Vinícola	Bisquertt
Safra	2021
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	2040
Decanter	60 minutos
Premiações	95 pts Tim Atkin 94 pts Guia Descorchados 92 pts James Suckling

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

aromas de frutas escuras típicas da Syrah, como amora e ameixa, acompanhadas de pimenta-do-reino e notas de carne curada; a Malbec acrescenta delicadas nuances de violetas, que se somam a especiarias como cravo, cacau e um leve tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho carnudo, potente e crocante, com taninos finos perfeitamente equilibrados pela acidez suculenta; a fruta se manifesta em profusão, escoltada por notas balsâmicas e especiarias, que conduzem a um final incrivelmente longo

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

