

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bouchon Canto Sur Blend 2022
Vinícola	Bouchon Family Wines
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Carmenere, Carignan e País
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em tanques de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Nariz expressivo com especiarias, grafite, notas minerais e garrigue selvagem. O paladar é macio, arredondado com lindas frutas vermelhas e escuras brilhantes - notas de pirazina bem administradas elevam sutilmente o vinho no meio do palato. No final em camadas, transparece uma leve nota de tabaco. Ainda muito jovem, mas já dá prazer." Alistair Cooper MW by Catad'Or Wine Guide

"Uma das melhores relações qualidade-preço do mercado a este nível de preço, este é um blend de 25% carignan, 50% carmenere, e o resto é país, tudo proveniente da vinha de Mingre, plantada em solos graníticos. Apresenta frutas vermelhas brilhantes e suculentas e acidez nervosa com textura marcada por taninos reativos, como agulhas no palato [...]" Patricio Tapia, Descorchados

Estes são alguns dos comentários feitos para o Bouchon Canto Sur Blend da safra 2022, que também foi muito bem recepcionado com 92 pontos de Tim Atkin, 91 no Decanter World Wine Awards, 91 na Revista Adega e 91 na Wine Advocate.

Impressionando pela qualidade em sua faixa de preço, foi elaborado pela família Bouchon. De ascendência bordalesa, eles mantêm, desde 1977, vinhedos em regime de *secano* sobre solos graníticos na propriedade Mingre, localizada no Valle del Maule.

Canto Sur é um blend que celebra a identidade vinícola do Chile, por isso, tem origem em videiras antigas de Carménère, Carignan e País. A elaboração ocorreu em tanques de concreto, com leveduras nativas, onde 30% das uvas foram mantidas com os cachos inteiros. O estágio foi de 6 meses nos mesmos recipientes.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, principalmente cereja e framboesa, são acompanhadas por toques de menta, tomilho e uma mineralidade de giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado e também requintado; tem taninos finos, mas bem dosados, uma acidez marcante, tem intensidade e longa persistência de fruta

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã

