

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bustamante La Orilla Edición Limitada 2017
Vinícola	Viña Bustamante
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2030
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela Viña Bustamante, uma pequena empresa familiar, que há mais de 200 anos se dedica ao cultivo de vinhedos nas regiões banhadas pelos rios Maule e Loncomilla, é um *assemblage* muito especial, de elaboração orgânica, cujas uvas são provenientes de vinhas com mais de 100 anos.
A vinícola está instalada no sopé das colinas costeiras do vale de Santa Rosa de Lavaderos e produz somente dois rótulos premium, expressões fiéis do potencial de seu *terroir*.
A safra 2017 traz uma base de Cabernet Sauvignon (60%), completada por Carménère (20%) e Cabernet Franc (20%). Após a vinificação individualizada de cada casta e elaborado o *blend*, este amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	cerejas maduras e um profundo mentolado se entrelaçam com nuances defumadas, tostadas e de especiarias doces, como canela e cravo	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	elegante e de estrutura rica, tem taninos presentes e maduros, acidez equilibrada, em boca mostra a fruta em bala de cereja com framboesa, violeta e especiarias	

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	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRÍÇÃO cortes untuosos na brasa, costela, brisket de longo cozimento, paleta de cordeiro marinada ao forno, espeto de caça mista com pancetta regado ao azeite de oliva e ervas, tortellone de brasão, charcutaria e queijos