

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Bustamante Mantvm 2012
<b>Vinícola</b>	Viña Bustamante
<b>Safra</b>	2012
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Santa Rosa de Lavaderos - D.O. Valle del Maule
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	72% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 8% Carmenere e 4% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	15 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts La Cav

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Bustamante é um dos micro produtores do MOVI. Localizada em Santa Rosa de Lavaderos, sob a Denominação de Origem Valle del Maule, a vinícola familiar é especializada em produzir vinhos de altíssima gama (na verdade ela produz apenas 2 rótulos!), de vinhedos orgânicos com mais de 100 anos, vinificados com uma filosofia interessante: mínima interferência humana aliada à tecnologia de ponta.

Desta safra 2012 foram elaboradas somente 7000 garrafas do ícone da vinícola, o Mantvm, cujo nome provém do latim e significa “casa dos ancestrais”. Trata-se de um assemblage composto de 72% de Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc, 8% de Carménère e 4% de Syrah com amadurecimento de 15 meses em barricas novas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

especiarias doces e um profundo mentolado dão o tom, junto a notas abundantes de frutas como cereja vermelha e ameixa, que exibem um caráter bem maduro; chocolate ao leite e um toque de tabaco completam o conjunto

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

taninos perfeitamente sedosos e um grande equilíbrio entre fruta e acidez são as marcas deste belo e estruturado tinto, que congrega ainda intensidade de sabor e ampla persistência

### CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  curado

### 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

### DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas na brasa, massas e risotos estruturados, embutidos e queijos duros em geral



### CULINÁRIA