VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bustamante Reserva Orilla 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, amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: cerejas maduras e um profundo mentolado se entrelaçam com nuances defumadas, tostadas e de especiarias doces, como canela e cravo

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: 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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: 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 brasato, charcutaria e queijos