

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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

#### DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### 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

### 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

#### 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