

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	CACIQUE MARAVILLA NARANJA 2019
Vinícola	Cacique Maravilla
Safra	2019
País	Chile
Região	Secano Interior de Yumbel (Valle del Bio Bio)
Tipo	laranja
Castas	Moscatel de Alexandria
Teor Alcoólico	13.1%
Maturação	60 dias em contato com as cascas em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	12° a 14°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Descorchados

VEDANTE



natural



aglomerada



twin top



silicone



screw cap



champagne

TAÇA



bordeaux



borgonha



montrachet



riesling



flute



dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido com uvas provenientes de um vinhedo único e peculiar - localizado na seca região do interior de Yumbel (Valle del Bio Bio), cuidado com mínima intervenção humana, 100% livre de componentes químicos, com mais de 250 anos de idade (e plantado sobre um solo de origem vulcânica, que se formou em um antigo riú tomado por lava - este exótico laranja merece ser provado!

Elaborado com a variedade Moscatel de Alexandria (inclusive é a uva mais utilizada na produção do Pisco - aguardente tradicional chilena) teve sua fermentação alcoólica com leveduras indígenas em barris de carvalho abertos e com contato com as cascas por 60 dias.

Realizou fermentação malolática (mesmo assim exibe incrível frescor) e não foi filtrado (realizou apenas uma leve clarificação por gravidade).

O resultado é um vinho único, muito interessante e realmente didático.

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

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

ideal para acompanhar pratos de gastronomias bem temperadas, como a baiana, mexicana, asiática ou indiana; também faz ótimo par com crustáceos, embutidos suínos e aves de capoeira com molho pardo