

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Montrachet

## 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 riu 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



### CULINÁRIA

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