VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Carae Carignan 2014
Vinícola	BOWines
Safra	-
País	Chile
Região	Loncomilla (Valle del Maule)
Tipo	tinto
Castas	100% Carignan
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	ATÉ 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em 1939 houve um grande terremoto no Chile que destruiu diversos vinhedos no Valle del Maule. Como plano de recuperação, o governo estimulou os produtores a utilizarem uma nova variedade para o replantio - a Carignan - com mudas de origem francesa. A uva se adaptou muito bem ao terroir local, mas acabou passando a segunda metade do século sem destaque, pois para gerar bons varietais é necessário que seus frutos provenham de vinhedos antigos e com baixo rendimento. 75 anos depois, as condições se tornaram praticamente ideais, o que podemos perceber com clareza na dupla de hoje. O Carae, que foi eleito "Vinho Revelação" no Guia Descorchados (onde recebeu notáveis 94 pontos), além de 93 do crítico James Suckling, é elaborado a partir de videiras com 60 anos de idade situadas em El Peumal, uma pequena região dentro do Valle del Maule. Seu nome é uma homenagem a gênese da casta, cujo nome vem de Cariñena, cidade espanhola fundada onde antigamente situava-se o povoado Carae (de origem romana). Maturado por 18 meses em carvalho francês, temos aqui um vinho extremamente agradável. No aroma traz frutas negras e silvestres, flores roxas, especiarias como pimenta do reino, além de um gostoso defumado. Na boca está incrivelmente suculento. Após respirar um pouco começa a mostrar mais sua estrutura tânica, mas ainda assim é um vinho muito sedoso, daqueles que não dá vontade de parar de beber. O Fillo também foi agraciado com 94 pontos no Guia Descorchados, e entrega uma experiência ainda mais voltada para a pureza da fruta. Sua origem também é de videiras antigas, cultivadas em "dry-farming" (sem irrigação), mas aqui a maturação não contempla o uso de carvalho. No nariz a mineralidade aparece logo de cara em notas de giz e pedra molhada. Segue com frutas frescas e maduras, onde a ameixa chilena figura em destaque, acompanhada por cereja negra e jabuticaba. Por fim nuances de alcaçuz, anis e um toque floral completam o perfumado conjunto. Na boca se mostra muito fresco e cheio de fruta, onde a ótima estrutura revela taninos expressivos e bem domados, além de uma ótima acidez. Amoras e cranberry

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras e silvestres, flores roxas, especiarias como pimenta do reino, além de um gostoso defumado

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: incrivelmente suculento, com ótima acidez e uma firme estrutura tânica, que pede oxigenação para se revelar; o conjunto é sedoso, traz sabores consonantes com as notas aromáticas, finalizando com boa profundidade

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: carnes untuosas, ragus à base de tomate, queijos fortes, embutidos e pratos estruturados em geral

estão em evidência no palato, junto a notas de pimenta branca e café. Bastante distinto, este é um vinho que supera expectativas! Em suma: dois grandes exemplares da vanguarda da vinicultura chilena, que chegam com um preço pra lá de especial! Não perca!