

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 variedades 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!