VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Casa Silva S7 Carménère Single Block 2022 |
| **Vinícola** | Casa Silva |
| **Safra** | 2022 |
| **País** | Chile |
| **Região** | Valle de Colchagua |
| **SubRegião** | Los Lingues |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Carménère |
| **Teor Alcoólico** | 14% |
| **Maturação** | 12 meses em barricas de carvalho francês (80% do vinho) |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2035 |
| **Decanter** | 45 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo'

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa, mirtilo e cerejas escuras, acompanhadas por especiarias finas, flores secas e nuances balsâmicas

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em boca, apresenta estrutura e profundidade, com taninos finos e bem polidos, sustentados por uma acidez suculenta que equilibra sua ampla e complexa expressão de sabores; o final é longo, persistente e elegante

### 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: espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica