

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Vergara Gran Reserve Cabernet Sauvignon 2011
Vinícola	Casa Vergara
Safra	2011
País	Chile
Região	D.O. Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	15.2%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	4.1 estrelas Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desembarcamos no **Chile**, mais precisamente no Valle Central, local dotado de características peculiares para a vinicultura, entre os paralelos 35 e 36, e protegido por cordões montanhosos. A **Casa Vergara** produz ali seus vinhos há três gerações, em número de *boutique* e mínima intervenção humana. O trabalho é totalmente familiar e autoral.

Seu **Gran Reserva Cabernet Sauvignon** é considerado pela *bodega* “o orgulho e a tradição da família”.

A **safra 2011**, que sobe ao nosso palco hoje, começou pelo cultivo das uvas em vinhedos próprios no *terroir* de **Cauquenes**, na **D.O. Valle del Maule**.

Em taça tem-se um Cabernet de tom vermelho profundo em que se começa a perceber halos atijolados. O *bouquet* é riquíssimo, contando com frutas vermelhas silvestres e negras maduras, com destaque para **groselha**, **amora** e **mirtilo**, seguidas de especiarias, como canela, noz-moscada e baunilha. Há, também, uma nota herbácea que remete a pimenta *jalapeño*, e nuances terrosas, de **cogumelos**. Por fim, **eucalipto**, **nibs de cacau** e **grãos de café torrados**.

A análise gustativa começa com adjetivos como **robusto**, **encorpado** e **musculoso**. De taninos mastigáveis e acidez salivante a escoltar a **fruta madura** e as especiarias doces, vai-se revelando complexo, alternando entre a carga frutada e outros elementos. O final é longo e persistente, levemente **mentolado**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho profundo com halos atijolados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres e negras maduras, com destaque para groselha, amora e mirtilo; especiarias, de canela, noz-moscada e baunilha; nota herbácea que remete a pimenta jalapeño; nuances terrosas, de cogumelos; eucalipto; nibs de cacau e grãos de café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto, encorpado, musculoso, de taninos mastigáveis e acidez vibrante a escoltar a fruta madura e as especiarias doces; final longo e persistente, levemente mentolado

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauri ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos