

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Viva Pinot Noir 2021
Vinícola	Casa Viva
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses, parte em inox e parte em barricas de carvalho francês de quarto e quinto usos
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos Casa Viva são elaborados pela renomada Viña Casas del Bosque, que, desde 1993, explora as melhores castas de clima frio no Chile. Proveniente do Valle de Casablanca, uma região privilegiada pela forte influência marítima e amplitude térmica, este vinho beneficia-se de um processo de maturação prolongado, resultando em um equilíbrio perfeito entre acidez e doçura.

O solo granítico e aluvial, de pouca profundidade e baixo vigor, contribui para a produção de uvas de alta qualidade, com irrigação controlada a partir de lençóis freáticos subterrâneos. O enólogo Alberto Guolo, italiano de Monselice, com vasta experiência na Itália, Nova Zelândia e Califórnia, chegou ao Chile em 2016 e se juntou à equipe da Casa Viva com a missão de aprimorar o legado dos vinhos de clima frio da vinícola.

O Casa Viva Pinot Noir 2021 é vinificado tradicionalmente, em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada e, após a malolática espontânea, o vinho estagia por 8 meses, parte em inox e parte em barricas de carvalho francês de quarto e quinto usos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi pálido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, como o morango e a cereja, escoltadas por notas de couro, terra molhada, cogumelos e piso florestal, finalizado com delicados toques herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e jovial, equilibrando taninos finos e aveludados a uma acidez correta e de grande salivação. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa e o final de boca é saboroso e de boa persistência

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

risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato



CULINÁRIA