VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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