

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casas del Bosque Gran Reserva Carignan 2014
<b>Vinícola</b>	Casas del Bosque
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maule
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	96% Carignan e 4% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	21 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nosso destaque de hoje é daqueles **vinhos** didáticos, que mostra porque o Chile cada vez mais se consagra como um dos grandes produtores mundiais de vinho quando falamos em qualidade.

Venha pela vinícola que é a elabora - nas **Casas do Bosque** - cuja alta visibilidade é mais que devida. Seu foco nos vinhos premium é reconhecido mundialmente (e esquece o lado comercial, pode indicar que há surpresas agradáveis com seus vinhos até hoje).

Partimos para elaboração: este varietal de **Carignan** (que tem um pequeno acréscimo de Cabernet Sauvignon - 4% da mistura) é vinificado a partir de uvas originadas em videiras velhas (com idade média de 50 anos), inseridas nos solos do Maule. Após uma fermentação longa, realizada a temperaturas controladas, ele vence por longos 21 meses em carvalho francês.

E essa maturação tem uma **característica genial**: 32% se misturam em barricas novas, onde ganha como notas típicas do carvalho; os 68% restantes permanecem em barricas de 3º uso, onde ou o carvalho exerce sua função original: uma micro-oxigenação. Esse processo gera ganhos em duas frentes: estimula a complexidade aromática e gustativa através do contato lento com o oxigênio, ao mesmo tempo em que polimeriza os taninos, executa-os macios e sedosos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo, intransponível, com halo púrpura

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

miscelânea de frutas negras bem maduras, com destaque para mirtilos, ameixas e cereja; revela ainda notas de manteiga, chocolate, tostado e um toque refrescante de eucalipto

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

temos aqui um vinho encorpado, de taninos aveludados e maduros, com acidez agradável e muita intensidade de sabor; as frutas negras maduras novamente são o destaque, mas o chocolate amargo também aparece, junto a notas de tabaco e pimenta-preta

#### 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

ótima companhia para carnes, em especial as de caça, mas tem versatilidade para acompanhar massas, queijos e charcuteria em geral



### CULINÁRIA