VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Casas Del Bosque Gran Reserva Carignan 2019 |
| **Vinícola** | Casas del Bosque |
| **Safra** | 2019 |
| **País** | Chile |
| **Região** | Valle del Maule |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | 96% Carignan e 4% Cabernet Sauvignon |
| **Teor Alcoólico** | 14% |
| **Maturação** | 21 meses em barricas de carvalho francês (32% novas) + 6 meses nas caves |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2028 |
| **Decanter** | 45 a 60 minutos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Las Dichas, no Valle de Casablanca, a Casas del Bosque é uma vinícola dedicada a vinhos de padrão premium. Devido à influência fria advinda da costa do Pacífico nessa região, o seu primeiro grande sucesso foi o Sauvignon Blanc, um de seus vinhos mais icônicos.

No entanto, para incrementar a gama, a Casas del Bosque procurou nos vales de Maipo, Cachapoal e Colchagua, áreas para também cultivar variedades que necessitam de mais calor, como Cabernet Sauvignon, Carménère e Carignan.

São os investimentos em tecnologias avançadas, a constante busca pelos melhores *terroirs*, além da prática de mínima intervenção nos vinhedos, que possibilitaram essa vinícola produzir uvas de qualidade incrivelmente excepcional.

Composto por 96% de Carignan e 4% de Cabernet Sauvignon, este Gran Reserva da safra de 2019 contou com 21 meses de maturação em carvalho francês e mais 6 meses de afinamento na cave.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com reflexos púrpura

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: ótima presença de frutas negras maduras, com destaque para framboesa, mirtilo, ameixa e cereja; revelando em segundo plano notas de manteiga, chocolate, tostado e nuances refrescantes de eucalipto e hortelã

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: um tinto de porte, encorpado, de taninos aveludados e maduros, com acidez agradável e muita intensidade de sabor; o destaque fica com as frutas negras maduras, seguindo o perfil olfativo, mas o chocolate amargo também aparece, junto a notas de tabaco e pimenta-preta

### 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: frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola