

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Casas Del Bosque Reserva Pinot Noir 2019 |
| Vinícola | Casas del Bosque |
| Safra | 2019 |
| País | Chile |
| Região | Valle de Casablanca |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Pinot Noir |
| Teor Alcoólico | 13% |
| Maturação | 9 meses em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C |
| Guarda | 2025 |
| Decanter | 15 a 30 minutos |
| Premiações | 90 pts James Suckling 90 pts Descorchados |

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Proprietária de 235 hectares, sendo a maior parte (227) localizados no Valle de Casablanca, segue práticas incríveis de sustentabilidade, que podem ser visualizadas em uma agradável visita no local. Caso você tenha a oportunidade, a dica é, além de apreciar os seus maravilhosos vinhos, conhecer o seu restaurante **Tanino**, que já foi citado como “uma das melhores gastronomias do Chile”.

Nessa garrafa encontramos um tinto elaborado com parcelas das melhores bagas de **Pinot Noir, de um Single Vineyard**, cultivadas em solo formado por argila vermelha rasa, em substrato de granito decomposto, de origem vulcânica, originado há mais de 110 milhões de anos. Produzido com minuciosos cuidados, este vinho estagia nove meses em barricas de carvalho francês, proporcionando uma entrega deliciosa em taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (cereja, framboesa), especiarias picantes (pimenta-preta), ervas aromáticas (menta), cogumelos, terra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmonioso, com taninos macios e finos completados por uma acidez refrescante; predominam os sabores de frutas vermelhas, escoltadas por suaves notas terrosas e defumadas

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 figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA