

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



CULINÁRIA

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