

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chilcas Single Vineyard Cabernet Sauvignon
Vinícola	Chilcas
Safra	2010
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	entre 12 e 14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	18°C
Guarda	10 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um Cabernet poderoso! Este Single Vineyard mostra que investir em uma produção cuidadosa, com baixo rendimento nos vinhedos, é a chave para se fazer grandes vinhos. Um tinto que conjuga potência, maciez e complexidade. No aroma mostra bem as notas decorrentes do envelhecimento em carvalho (baunilha, caramelo, tabaco, especiarias e tostado), mas sem deixar de lado as frutas negras (ameixas, mirtilos, amoras). Em boca preenche o palato, com um ataque largo e sedoso, mostrando ainda acidez correta e final de ótima persistência.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, além de notas provenientes do carvalho (baunilha, caramelo, café, tostado, tabaco e especiarias)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra ótima estrutura, com ataque largo e sedoso, boa acidez e final de ótima 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