

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chocalan Vitrum Blend 2017
Vinícola	Viña Chocalan
Safra	2017
País	Chile
Região	Melipilla, Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	41% Cabernet Sauvignon, 36% Syrah, 8% Malbec, 8% Cabernet Franc, 5% Carménère e 2% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês - 50% novas 50% de segundo uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 LA CAV 3.9 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Vitrum... vidro em latim. Este vinho é inspirado no poder do vidro, uma imagem que reflete o brilho, a luminosidade, a transparência e as belas cores das peças de cristal; o melhor do terroir de Chocalan."

Situada em uma área entre a Cordilheira dos Andes e a Costa do Pacífico, a Viña Chocalan se beneficia de um microclima único dentro do Valle del Maipo. Os vinhedos estão a 35km do Oceano Pacífico e sofrem grande influência marítima: brisas frias arrefecem os dias escaldantes do verão chileno e transformas as noites extremamente refrescantes. Sabemos que essa boa amplitude térmica diária, de dias quentes e noites frias, proporciona uma perfeita maturação fisiológica das uvas, resultando em vinhos de maior frescor e elegância.

O Chocalan Vitrum Blend pertence à linha de alta gama da empresa. Seu corte é composto por cinco variedades, provenientes dos vinhedos localizados em Melipilla, nas encostas da *Cordillera de la Costa*, em solos de origem granítica e de textura franco-arenosa de excelente drenagem.

A colheita, totalmente manual, ocorreu em dois momentos: na última semana de abril foram colhidas a Cabernet Sauvignon (41% do corte), a Syrah (36% do corte), a Malbec (8% do corte) e a Cabernet Franc (8% do corte); um mês depois, na última semana de maio foram colhidas a Carménère (5% do corte) e a Petit Verdot (2% do corte).

É Vinificado meticulosamente: cada variedade realiza individualmente a fermentação alcoólica em

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante, intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (groselha, cereja e ameixa), especiarias doces (baunilha, canela e alcaçuz), pimenta preta, hortelã, cedro, chocolate amargo e toques defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

potente, gordo e untuoso, com taninos firmes e granulados em equilíbrio com uma acidez salivante e gastronômica. O perfil de sabor acompanha a paleta olfativa somado a sutis notas de cacau e café

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

churrasco, carnes untuosas, costela assada, tournedos rossini, cordeiro estaqueado com vegetais grelhados, gnocchi com ragu de carnes de caça, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

tanques de aço inox com temperatura controlada e a fermentação malolática em barricas de carvalho francês. Então o corte é feito e o vinho estagia 12 meses em barricas de carvalho francês, sendo metade **novas** e metade de segundo uso.

Desde sua primeira safra, em 2004, o Vitrum Blend coleciona premiações – citaremos somente as principais: Great Gold Medal – Bruxelles 2008; Best Value of the Year 2008 – Wine & Spirits; Gold Medal – Wines of Chile Awards 2009; Gold Medal – Cata y Vino Tasting 2010; 93 pontos Guía Palacio 2013; 92 pontos LA CAV 2014; 92 pontos Descorchados 2014; Gold Medal – Gilbert Gaillard 2015; 90 pontos Descorchados 2015 e 2016; 92 pontos James Suckling 2016; 92 pontos LA CAV 2018; 91 pontos Descorchados 2018; Gold Medal Bruxelles 2018; 93 pontos Tim Atkin 2018; 92 pontos Tim Atkin 2019.

Esta recém-lançada safra 2017 certamente acompanhará este magnífico histórico. Por enquanto ela já cravou 92 pontos no LA CAV, tem uma boa média de 3.9 entre os enófilos usuários do app Vivino e, claro, nossos sommeliers também lhe rasgaram elogios.