

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Clos Apalta 2005
Vinícola	Clos Apalta
Safra	2005
País	Chile
Região	Apalta (D. O. Valle de Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	42% Carménère, 28% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot e 4% Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	
Decanter	
Premiações	96 Wine Spectator 95 James Suckling 91 Robert Parker Wine Advocate

VEDANTE



Natural





TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIÇÃO
 Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
 CULINÁRIA	<p>CARNES peixe <input type="checkbox"/> crustáceo <input type="checkbox"/> ave <input type="checkbox"/> suíno <input type="checkbox"/> cordeiro <input type="checkbox"/> gado <input type="checkbox"/> caça <input type="checkbox"/> curada <input type="checkbox"/></p> <p>QUEIJOS frescos <input type="checkbox"/> moles <input type="checkbox"/> médios <input type="checkbox"/> duros <input type="checkbox"/></p> <p>DA TERRA hortaliças <input type="checkbox"/> legumes <input type="checkbox"/> cereais <input type="checkbox"/> cogumelos <input type="checkbox"/></p> <p>AMIDOS massas <input type="checkbox"/> risotos <input type="checkbox"/> polenta <input type="checkbox"/> tubérculos <input type="checkbox"/></p> <p>TEMPEROS pimentas <input type="checkbox"/> ervas <input type="checkbox"/> especiarias <input type="checkbox"/> aromáticos <input type="checkbox"/></p> <p>DOCES oleoginosas <input type="checkbox"/> frutas <input type="checkbox"/> sobremesas <input type="checkbox"/> chocolate <input type="checkbox"/></p> <p>DESCRIÇÃO</p>