

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Don Elias 1975
Vinícola	Don Elias
Safra	2014
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Carmenere
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses de barrica de carvalho francês de primeiro uso
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elias Ricardo Figueroa Brander — o **Don Elias** — é considerado o maior jogador chileno de todos os tempos, e um dos melhores zagueiros da história do futebol.

Para os brasileiros, é saudoso pela atuação no **Sport Club Internacional**, onde estreou em 1971. Capitão, foi o responsável pelo “Gol Iluminado”, que resultou na vitória do colorado na final do Brasileirão de 1975, momento onde o Inter sagrou-se campeão pela primeira vez.

Como projeto de aposentadoria, Don Elias fundou uma vinícola no Maipo. Seguindo a métrica que pautou toda a sua carreira, buscou a **excelência** também no mundo do vinho, apostando exclusivamente em rótulos de alta gama.

O que trazemos hoje é o suprassumo da sua produção, elaborado para homenagear o **momento mais importante** da sua vida futebolística. E para celebrar sem correr o risco de passar sede, ele vem em garrafa **magnum** (de 1,5 litros).

Edição limitada em apenas **1.975** garrafas, numeradas à mão, este assemblage entre Syrah e Carmenere, tem passagem de 12 meses em barricas francesas de primeiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intenso, com cerejas vermelhas bem maduras em harmonia com notas mentoladas e um toque de anis; no plano de fundo, especiarias e um leve defumado agregam complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem corpo, mas em nenhum momento é pesado, com o álcool perfeitamente integrado ao conjunto; taninos amáveis e sedosos lhe dão estrutura, com uma acidez fabulosa que equilibra a incrível intensidade da fruta; o final de grande amplitude garante o deleite do degustador.

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

tomahawk na brasa com manteiga de pimentas e provolone parrillero, briket bem defumado de baixa cocção, javali caçado ao forno com batatas, cogumelos e pancetta, tournedos rossini, capa do entrecot na brasa com redução de vinho e risoto mantecato com grana padano e brie, charcutaria