

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Payador Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Viñedos Veramonte
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Conscientes sobre a necessidade de preservar os recursos naturais, tendo em vista que a disponibilidade de água em seu país não é abundante, o grupo Veramonte mantém grande apreço pela agricultura orgânica e biodinâmica. O Chile oferece excelentes condições para estas práticas, que também permitem a obtenção de vinhos que representam fielmente o seu *terroir*.
A vinícola preza por cultivar as castas tintas em Colchagua, uma zona tipicamente quente e seca, que tem suas condições amenizadas apenas pela influência do Oceano Pacífico. Mas na sub-região de Marchigüe, onde a Cabernet Sauvignon é cultivada, as temperaturas tendem a ser um pouco menores. O solo é raso, majoritariamente franco-argiloso e com uma bela concentração de granito, originando vinhos de estilo muito elegante.
Falando em elegância, El Payador é um deles: 100% varietal, maturou por 8 meses em barris de carvalho francês. Destaca-se pelo custo-benefício, com um excelente equilíbrio entre frutas, álcool e acidez. A qualidade foi atestada por nossa curadoria, sem falar nas recentes, mas muito positivas avaliações que vem recebendo no *app* Vivino.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, cassis), especiarias adocicadas e picantes (noz-moscada, pimenta-preta), floral de rosas-vermelhas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpulento e bem estruturado, tem taninos robustos, mas bem integrados; a acidez é ao ponto e as notas frutadas e de especiarias picantes se destacam em seu gostoso fim de boca

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA