

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	El Perla País Carignan 2016
Vinicola	Bisogno Wines
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	País e Carignan
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho usadas
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2028
Decanter	20 minutos
Premiações	90 pts Tim Atkin 90 pts The Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O El Perla é um fruto de vitivinicultura artesanal, de estilo ancestral, que cada vez mais vem ganhando adeptos em solo chileno.

Vinhas com mais de 100 anos cultivadas sobre o solo seco, rico em granito, quartzo, sílica e óxido de ferro de Cauquenes, no Valle del Maule, são utilizadas para a sua elaboração. Essa é uma das áreas mais frias da região, onde o método de cultivo utilizado é o “dry_farming”, ou seja, sem irrigação artificial, apenas com escassas chuvas da região.

Tendo apenas duas safras elaboradas (infelizmente, no ano de 2017, um devastador incêndio atingiu em parte os vinhedos da Bisogno), a de 2016 consiste em uma mistura 60% País - que aporta com sua acidez e caráter rústico - e 40% Carignan - que confere frescor e estrutura. A fermentação das uvas ocorreu de forma natural, em tanques de concreto, tendo uma fração sido separada para envelhecer durante 1 ano em barricas de carvalho usadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e opaco

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, amora, jabuticaba), ameixa seca, ervas secas, grafite, violeta e toques sanguíneos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinho suculento, com taninos macios e sabores complexos, denotando sua belíssima evolução; o fim de boca é cativante, revelando uma belíssima persistência de sabor

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

vinho muito versátil no quesito harmonização, pode acompanhar carnes dos mais variados tipos, massas com molhos vermelhos ou escuros, legumes grelhados, risotos e queijos diversos



CULINÁRIA