

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Errazuriz Estate Series Reserva Carmenere 2021
<b>Vinícola</b>	Viña Errazuriz
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Aconcagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	parte do vinho estagiou durante 7 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É difícil falar de vinhos chilenos sem citar o pioneirismo da Errazuriz.

No século XIX, quando as variedades Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc começaram a ser introduzidas no Chile, o local mais óbvio para o cultivo era o Vale de Maipo, região próxima da capital, onde a meca vinícola do Chile se concentrava.

Mas os olhos do visionário Don Maximiliano Errazuriz (o fundador) se voltaram ao norte, para o Valle de Aconcagua. Em 1870, ele cavalgou 100 km durante dois dias até Panquehue, onde pioneiramente decidiu instalar uma vinícola, e declarou: "da melhor terra, os melhores vinhos"

Don construiu canais de irrigação e até mesmo uma vila para abrigar os operários que trabalhavam em seus 300 hectares de videiras. De maneira impressionante, em 1890, a Errazuriz detinha 1300 hectares, caracterizando o maior vinhedo do mundo nas mãos de um único proprietário.

A maioria dos vinhedos encontra-se no coração de Aconcagua, mas nas últimas décadas a vinícola passou a investir também nas áreas costeiras da região. Errazuriz foi uma das promotoras da denominação de origem Aconcagua Costa, de onde elabora o único vinho chileno agraciado com 98 pontos de Robert Parker, o Chardonnay Las Pizarras.

As videiras de Carménère utilizadas na elaboração deste vinho são cultivadas diante do clima mediterrâneo que predomina sobre a região, com dias quentes e noites moderadamente frescas, além

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, ameixa), terra molhada, café, chocolate amargo, sutis notas mentoladas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

taninos macios, boa acidez, boa intensidade, predominam frutas negras, notas achocolatadas, retrogosto mentolado

### 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



### CULINÁRIA

#### DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão

de um solo majoritariamente aluvial e coluvial. Por isso, as uvas são colhidas logo nas primeiras horas da manhã, levadas até a vinícola. Lá são vinificadas em tanques de aço inox, sendo que após a malolática, a maior parte do vinho é transferida para barricas de carvalho francês para um estágio durante 7 meses.