

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Errazuriz Estate Series Syrah 2019
Vinícola	Viña Errazuriz
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Aconcagua
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	estagia 6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com história que data às seis gerações, eleita por duas vezes pela Wine Advocate de Robert Parker como o melhor produtor do Chile (em 2017 e 2019) e, liderando ano após ano o ranking dos melhores vinhos no Guia Descorchados, a **Viña Errazuriz se destaca no setor vitivinícola em nível internacional.**

Este **Syrah** pertence à linha **Estate Reserva** da vinícola, que se caracteriza pela forte expressão do *terroir* e do carácter da casta, com a manutenção dos aromas primários da fruta, do frescor e um ótimo equilíbrio.

Esse tinto foi elaborado com uvas de colheita manual, da safra 2019, oriundas de vinhedos do **Vale do Aconcágua**. Localizado a apenas 90 quilômetros ao norte de Santiago (capital chilena), este tradicional Vale possui bacia formada pelo rio Aconcágua, que vai da Cordilheira dos Andes ao Oceano Pacífico.

Nas suas margens existem terraços aluviais e coluviais, ideais para o cultivo de variedades finas, o tornando um verdadeiro paraíso vitícola, responsável por alguns dos mais renomados vinhos do Chile.

A grande beleza do vale, assim como seu clima temperado mediterrâneo, com prolongada estação seca e chuvas que se concentram principalmente no inverno, foi o que certamente chamou a atenção de **Dom Maximiano Errázuriz**, que com grande visão estabeleceu sua vinícola com 151 anos na região (desde 1870).

A vindima de 2019 apresentou pouca chuva e foi ligeiramente quente, com a estação de verão

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras (mirtilo, ameixa), nuances florais (lavanda), azeitonas negras, especiarias doces e picantes (canela, cravo-da-índia, pimenta-preta), envoltos em agradáveis toques herbáceos (folha de tomate)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é elegante e saboroso, apresenta taninos macios e sedosos, bom volume e acidez refrescante; se destacam as notas de frutas negras, especiarias e chocolate



CULINÁRIA

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

considerada de certa forma incomum, pois apresentou leve oscilação das temperaturas, que permitiram um lento amadurecimento das uvas, favorecendo a concentração da fruta, taninos maduros e macios. Esse conjunto de fatores proporcionou ótima sanidade às bagas, vinhos bem definidos no seu perfil varietal, complexos e elegantes.