

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Errazuriz Sauvignon Blush 2023
Vinicola	Viña Errazuriz
Safra	2023
País	Chile
Região	Aconcagua
Tipo	rosé
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1870 por Don Maximiliano Errázuriz, o primeiro a plantar videiras em Aconcagua, a Viña Errázuriz é uma das mais antigas e tradicionais empresas do Chile. Atualmente, é comandada por ninguém mais ninguém menos que Eduardo Chadwick, com ajuda do enólogo Francisco Baettig.

Vale ressaltar que a Errazuriz foi uma das propulsoras do vinho chileno nos mercados internacionais, e até mesmo no Brasil.

Em 2024, completaram-se 20 anos da *La Cata de Berlin*, evento inspirado no Julgamento de Paris, que visava atrair o olhar dos críticos internacionais para o vinho chileno, já que na época, poucos deles conheciam o potencial do país. A degustação às cegas foi liderada por Steven Spurrier, e os exemplares da Errázuriz ficaram frente a frente com reconhecidos Super Toscanos e Grand Crus de Bordeaux, alcançando a primeira e segunda posição no ranking.

Além de tintos potentes, o portfólio da Errázuriz conta com alguns dos mais renomados brancos do Chile, como o La Pizarras Chardonnay, primeiro do país a alcançar 98 pontos de Robert Parker.

Já a ideia de elaborar um Sauvignon Blanc Rosé é recente, mas que se mostra muito certa. 2023 é apenas a terceira safra deste exemplar, que carrega consigo todo o frescor da costa de Aconcagua.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão claro, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cereja fresca, goiaba, pêssego branco e também leves nuances de rosas-brancas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito vivo, caracterizado por uma acidez vibrante, sabores delicados, mas profundos, que possuem uma ótima persistência

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

DESCRIÇÃO

peixes grelhados ou assados na brasa, frutos do mar no bafo, queijos de pasta mole, como brie e camembert, aves assadas no forno, batatas ao alecrim, massas com molhos leves e risotos em geral



CULINÁRIA