

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Fanoa Seis Tintos Biodinamico Blend 2016
Vinícola	Fanoa
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carmenere, Malbec, Tempranillo, Durif, Carignan y Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	30% do blend passa 12 meses em barricas de carvalho francês novas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2025
Decanter	20-40 minutos
Premiações	93 pts Decanter Magazine 92 pts La Cav 90 pts Robert Parker 90 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este é o primeiro vinho do projeto Fanoa, capitaneado por Raúl Narváez. O enólogo passou longos anos realizando testes com 14 castas para entender o potencial de cada uma na microrregião de Palmilla (Valle de Colchagua).

Essa experimentação rendeu seus primeiros louros em 2016, culminando em um blend entre seis delas: Carmenere, Malbec, Tempranillo, Durif (Petite Sirah), Carignan e Cabernet Sauvignon.

Além do manejo biodinâmico, os vinhedos são cuidados de forma a se obter rendimentos baixos por planta. Ou seja, menos frutos, mas de maior qualidade.

Sua elaboração é de caráter não intervencionista, sendo fermentado com leveduras nativas e maturado parcialmente (30% do blend) em carvalho francês novo. Produção total de apenas 4.260 garrafas.

Nas palavras do Master of Wine Alistair Cooper, é um tinto “sedutor e macio, com taninos de grão fino, excelente caráter especiado, mineralidade verdadeira e final longo”.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, acompanhadas de notas de grafite, giz de cera, baunilha e café com leite, entrelaçadas por toques de eucalipto, folha de tomate, alcaçuz e nuances de tabaco, couro e folhas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

suculento, com uma acidez vibrante e salivante escoltada por taninos domados e maduros

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

parrilla tradicional, jarret de vitelo com polenta trufada, cordeiro inteiro na brasa, massas untuosas como lasanha, porchetta, charcutaria e queijos



CULINÁRIA