

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Farmus Gran Reserva Carménère
<b>Vinícola</b>	Viña Siegel
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Colchagua Valley
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho 30% americano e 70% francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Siegel Wines é uma vinícola de tradição familiar, com raízes profundas no Valle de Colchagua. Sua trajetória contempla o trabalho de diversas gerações dedicadas à arte de produzir vinhos com identidade, que refletem o seu terroir de origem e o compromisso da família com a excelência. Produzido com uvas colhidas no estuendo Valle del Colchagua, este Carménère estagia por 12 meses em barricas de carvalho, 30% americano e 70% francês. Sua degustação revelou no nariz aromas de frutas negras maduras (mirtilo, amora e cassis), pimentão amarelo, chocolate amargo, cacau, cedro, sous bois e uma leve nota terrosa. Em boca tem grande equilíbrio, com taninos finos e aveludados e acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, cacau, chocolate amargo e notas defumadas. Realmente um grande vinho dentro da sua faixa de preço. Bastante versátil, é capaz de agradar os mais diversos paladares. Pode ser harmonizado com diversos pratos, desde massas e risotos até carnes de gado ou cordeiro assadas no forno ou na brasa - nossa dica: risoto de shitake com toque de gorgonzola - delicioso!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** vermelho rubi profundo e brilhante com reflexos violáceos



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa      alta  
**EVOLUÇÃO** primário      terciário

**DESCRIÇÃO** frutas negras maduras (mirtilo, amora e cassis), pimentão amarelo, chocolate amargo, cacau, cedro, sous bois e uma leve nota terrosa



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa      alta  
**DOÇURA** seco      doce  
**ACIDEZ** baixa      alta  
**TANINO** baixa      alta  
**CORPO** leve      encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta      longa

**DESCRIÇÃO** grande equilíbrio, com taninos finos e aveludados e acidez na medida certa. Sabores de frutas negras maduras, cacau, chocolate amargo e notas defumadas



### 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**