

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gillmore Aglianico del Maule 2018
Vinícola	Gillmore Winery
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Loncomilla
Tipo	tinto
Castas	100% Aglianico
Teor Alcoólico	14.4%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	93 pontos Guia Descorchados 92 pontos La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Parte da **linha Del Maule**, este varietal de **Aglianico** nasce da busca da vinícola chilena **Gillmore** em expressar a complexidade da variedade italiana adaptada ao tradicional *cultivo de secano* da região de **Tabontinaja**, no **Valle del Maule**, onde as videiras não recebem nenhum tipo de irrigação afora o das chuvas de Inverno, que são esparsas. O baixíssimo rendimento por planta e os poucos frutos extremamente concentrados são a chave aqui.

Idealizada por Francisco Gillmore em **1990** quando chegou à árida costa do **Valle del Loncomilla**, no **Maule**, para instalar um projeto de **vinhos de alta gama**, a vinícola que ostenta seu nome é uma das fundadoras do MOVI e referência na vitivinicultura artesanal do país.

Edição limitadíssima – foram apenas 1500 garrafas produzidas – o **Gillmore Aglianico del Maule 2018** é um vinho que mostra a que veio desde o primeiro gole. A criação do casal de enólogos **Andrés Sanchez** e **Daniella Gillmore** é musculosa mas mais elegante que os exemplares italianos. O envelhecimento por longos **18 meses em barricas de carvalho** confere complexidade ao corpo já intenso, de perceptíveis 14.4% de álcool, acidez fresca e taninos firmes.

Os aromas são de frutas negras silvestres, em que amora e mirtilo se mesclam a um gostoso toque de cassis. Em seguida têm-se tons de chocolate e grãos de café, envoltos em especiarias doces e uma marcante nota floral. Em boca a fruta e as especiarias se confirmam, com ótima intensidade e concentração. O final é de boa duração, com as notas defumadas se destacando.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras silvestres, em que amora e mirtilo se mesclam a um gostoso toque de cassis; tons de chocolate e grãos de café, envoltos em especiarias doces e uma marcante nota floral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta e as especiarias se confirmam, com ótima intensidade e concentração; final é de boa duração, com as notas defumadas se destacando

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos