

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gillmore Cobre Gran Reserva 2010
Vinícola	Gillmore Winery
Safra	2010
País	Chile
Região	Loncomilla (Valle del Maule)
Tipo	tinto
Castas	60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 15% Merlot e 5% Carignan
Teor Alcoólico	14.9%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	93 pontos La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Francisco Gillmore deu início ao seu sonho de produzir vinhos de renome internacional no ano de 1990, quando comprou um lote de vinhedos centenários em Loncomilla, uma fatia árida do Vale do Maule.

Como vinhas, cultivadas em *lavoura* - isto é, sem irrigação - naturalmente originaram uvas de qualidade excepcional para vinificação. Contando com o auxílio do seu genro, ou com o renomado enólogo Andrés Sánchez, viu seu projeto ser alocado ao estrelato com dois rótulos: **Hacedor de Mundos** e **Cobre**.

Cobre é uma mistura de estilo bordalês, com base na Cabernet Sauvignon (60%), sendo completado por parcelas menores da Cabernet Franc, Merlot e Carignan. As uvas, oriundas de videiras antigas - com raízes profundas e baixíssimas - possuem uma concentração diferenciada de compostos fenólicos.

Isso se traduz em um vinho denso, de cor profunda, com grande intensidade aromática e taninos marcantes. Ou seja, um tinto que pede madeira para amaciá-lo! Por isso, praticamos fermentação malolática em barricas de carvalho francês, onde amadurecemos por 24 meses. A produção total foi de **apenas 2.400 garrafas**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como cassis e cranberry, costuradas por nuances evolutivas de tabaco, couro, cogumelos e carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito intenso, com taninos carnudos e uma acidez perfeitamente inserida; o conjunto exibe grande estrutura e entrega sabores de frutas vermelhas e chocolate amargo, além de notas terrosas e balsâmicas

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

pede pratos robustos para acompanhá-lo, como uma paleta de cordeiro assada lentamente com ervas finas, ou então um pernil de javali defumado; também harmoniza bem com massas com molhos escuros, queijos duros e cortes de charcutaria



CULINÁRIA