

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gillmore Sagrantino Del Maule 2020
Vinícola	Gillmore Winery
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Maule
SubRegião	Loncomilla
Tipo	tinto
Castas	Sagrantino
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	120-180 minutos
Premiações	94 pts Tim Atkin 93 pts Guia Descorchados 92 pts James Suckling 92 pts Wine Advocate 92 pts Vinous Media

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Sagrantino** é uma variedade antiga, de origem incerta, com a hipótese mais aceita sendo de que está relacionada ao período do Império Romano e relacionada a remota casta *Irtiolo*, citada em manuscritos de Plínio, o Velho. Acredita-se que seu nome seja derivado das palavras, *sacet/sacro* ou *sagra*, estas relacionadas a temas religiosos. É uma uva que amadurece tarde, resistente ao frio, de casca grossa e com rendimentos irregulares. Notavelmente, a **Sagrantino gera vinhos extremamente tânicos**, mais até que as famigeradas Sangiovese e Nebbiolo.

Apesar de registros indicarem vinhos elaborados com a Sagrantino desde o século XVI, **elaborei a extinção**, sendo **salva na década de 1960** por Marco Caprai e outros viticultores locais de Montefalco. Após muito esforço, *Montefalco Sagrantino* tornou-se uma DOC em 1979 e finalmente uma DOCG em 1992.

Então, **você já provou algum vinho desta maravilhosa casta italiana?** Eu mesmo só fui conhecê-la h.. poucos anos! Desde então, sempre fico atento para descobrir novos produtos, até porque realmente chegam poucos exemplares com a Sagrantino no Brasil.

Imagine então minha surpresa ao ver que teríamos um **Sagrantino chileno na VinumDay!!**

Fora da Itália, reconhecidamente são poucos hectares cultivados com a **Sagrantino** na Califórnia,

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, como a amora, a cereja e o mirtilo em primeiro plano; em seguida aparecem interessantes e gostosas notas de hortelã, bombom de licor, tabaco, zimbros e violetas e toques defumados e minerais de pedra de isqueiro e giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

os taninos típicos da variedade são facilmente percebidos, porém são finos e macios e são gloriosamente suportados por uma acidez fantástica que promove uma salivagem gigantesca. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos e o final de boca é demorado e prazeroso

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola

Estados Unidos e em raras áreas na Austrália. No **Chile**, tudo começou há poucos anos, com a **parceria entre um enólogo chileno e um italiano**, que importaram a variedade e começaram a elaborar *assemblages* com uma pequena parcela de Sagrantino. Recentemente, eles se juntaram com a **Gillmore Wines** e, em 2019 lançaram a primeira safra de seu primeiro **100% Sagrantino**, na linha *Del Maule*, que também conta com outras diferenciadas uvas italianas.

Finalmente, apresento-lhes o **Gillmore Sagrantino Del Maule 2020!**

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. Desde 2001 a vinícola boutique é gerida por sua filha **Daniella** e seu genro **Andrés**, a gerente-geral e o enólogo da empresa, respectivamente.

As castas italianas para a linha **Del Maule** são **cultivadas organicamente** pelo 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.