VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Girafa Urbana Sauvignon Blanc
Vinícola	La Recova
Safra	-
País	Chile
Região	[S] viñã La Recova, Valle de Casablanca | [C] Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	[S] 100% Sauvignon Blanc | [C] 100% Carménère
Teor Alcoólico	[S] 14% | [C] 13.5%
Maturação	[S] tanques de aço inox | [C] 50% do vinho passa por 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos
Temperatura de Serviço	[S] 6° a 8°C | [C] 16° a 18°C
Guarda	[S] até 2020 | [C] até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O jovem e descolado rótulo do Girafa Urbana é uma analogia ao animal urbano, isto é, ao ser humano que povoa nossas cidades. A girafa desenhada tem um relógio na cabeça que representa os nossos compromissos. Suas tatuagens e piercings expressam nossa necessidade de diferenciação das massas e, dentro do losango temos a girafa selvagem, simbolizando nossa essência. O Sauvignon Blanc é produzido com uvas provenientes do Valle de Casablanca, do mesmo vinhedo do La Recova Avid, notoriamente reconhecido como um dos melhores Sauvignon Blanc do Chile, tanto que na edição 2018 do Guia Descorchados (a ser lançado oficialmente no Brasil no dia 10/04) alcançou 90 pontos. Sua degustação revelou aromas de frutas cítricas e tropicais (lima, maracujá e pera) e notas de folha de tomate. Em boca está leve e muito fresco, com bom corpo e ótima persistência. Mostra sabores de frutas cítricas e tropicais e raspas de limão. Expressa extrema tipicidade e é realmente delicioso. O Carménère tem suas uvas do Valle de Colchagua e 50% do vinho amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês de segundo e terceiro usos, escolha que agrega complexidade e prioriza o caráter frutado - exatamente o que constatamos em sua prova: no nariz temos aromas de frutas vermelhas e negras maduras (groselha, ameixa e cassis), chocolate meio amargo, tabaco, folhas secas e pimentão vermelho. Em boca está bem integrado, com taninos macios equilibrados com a acidez, mostrando sabores de frutas negras maduras (cassis e mirtilo), baunilha, tostado e pimentão. Dois bons exemplos de vinhos chilenos muito bem feitos, que podem ser apreciados sozinhos, em uma conversa descontraída com amigos ou ainda serem harmonizados com pratos leves e de média intensidade.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: [S] verde claro e brilhante | [C] vermelho rubi intenso e profundo com reflexos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: [S] frutas cítricas e tropicais (lima, maracujá e pera) e notas de folha de tomate | [C] frutas vermelhas e negras maduras (groselha, ameixa e cassis), chocolate meio amargo, tabaco, folhas secas e pimentão vermelho

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: [S] leve e muito fresco, com bom corpo e ótima persistência. Sabores de frutas cítricas e tropicais e raspa de limão | [C] bem integrado, com taninos macios equilibrados com a acidez, mostrando sabores de frutas negras maduras (cassis e mirtilo), baunilha

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