

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Gonzalo Guzman Vontade Cabernet Sauvignon 2023 |
| <b>Vinícola</b>               | Gonzalo Guzmán                                 |
| <b>Safra</b>                  | 2023   |
| <b>País</b>                   | Chile  |
| <b>Região</b>                 | Valle del Maipo                                |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Cabernet Sauvignon                             |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 16 meses em barricas de carvalho francês       |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C                                     |
| <b>Guarda</b>                 | 2036   |
| <b>Decanter</b>               | 45 a 60 minutos                                |
| <b>Premiações</b>             | 93 pts Tim Atkin                               |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Gonzalo Guzmán é uma das personalidades mais inovadoras do Chile. Após décadas à frente da Viña El Principal, Guzmán lançou em 2017 seu projeto pessoal — Vinos G<sup>2</sup> — onde expressa sua visão autoral a partir de parcelas selecionadas do Maipo-Andes, especialmente de Pirque. Com produção extremamente limitada, a Vinos G<sup>2</sup> elabora quatro rótulos: além deste Cabernet Sauvignon, um corte de castas bordalesas chamado Garboso, e outros dois mais ousados, feitos com Alvarinho e Mencía — variedades que Guzmán introduziu no Chile — O Vontade Cabernet Sauvignon é a expressão máxima do *terroir* de Pirque, que consagrou o Maipo entre as grandes regiões para a casta. As uvas vêm das encostas dos Andes, acima de 600 metros de altitude, caracterizadas pelo solo pedregoso com mais areia que argila. Os dias ensolarados garantem maturação completa, enquanto as noites frias trazem frescor e elegância — combinação ideal para vinhos complexos e longevos. A vinificação segue o estilo minimalista de Guzmán: fermentação espontânea em inox e 16 meses em barricas de carvalho francês (40% novas).

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas frescas e maduras, como cassis, jabuticabas, cerejas e amoras, contornadas por pimenta-do-reino, violetas, baunilha, giz, cravo e um toque muito discreto de funcho

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

estruturado, suculento, com taninos carnudos, mas textura aveludada; a fruta é predominante, delineada por especiarias, chocolate amargo e giz; é um deleite, e o final impressiona pela persistência

### 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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



### CULINÁRIA