

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gran Toqui Cabernet Sauvignon
Vinícola	Casas del Toqui
Safra	2013
País	Chile
Região	Valle de Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Toqui" é um título conferido pelos mapuches (povo indígena do Chile) para aqueles que são escolhidos como os seus líderes em tempos de guerra. A linha Gran Toqui foi criada para representar o vinho do "Grande Chefe", com uvas provenientes dos melhores vinhedos da família, selecionadas especialmente pelo enólogo Alfonso Duarte. As macerações são longas - visando obter a maior extração possível - o que se traduz na melhor expressão das características únicas do terroir do Vale de Alto Cachapoal. Este Cabernet tem ainda o merecido descanso em carvalho francês e americano durante 14 meses, período no qual ganha maciez e afinamento. Groselha preta, ameixa madura, mentolado, baunilha, tabaco, pimenta do reino e um toque de chocolate aparecem no delicioso aroma, que cria uma grande expectativa para a análise gustativa. Essa, felizmente, não decepciona: já começa mostrando uma ótima acidez, o que indica que não será um vinho maçante, pois temos frescor para amparar toda a sua potência. Entrega taninos bem domados em um conjunto estruturado, que traz sabores de compota de figos, tostado e um toque herbáceo. O final é longo, prazeroso e sem quaisquer arestas. Mais um belo exemplar dessa vinícola cuja qualidade é referência no Chile!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

groselha preta, ameixa madura, mentolado, baunilha, tabaco, pimenta do reino e um toque de chocolate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra ótima acidez e taninos arredondados, em conjunto estruturado, que traz sabores de compota de figos, tostado e um toque herbáceo, com final longo 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

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA