

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Gran Toqui Cabernet Sauvignon
<b>Vinícola</b>	Casas del Toqui
<b>Safra</b>	2013
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Cachapoal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2021
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Chile brilhou na VinumDay em 2017. Foram diversos vinhos de sucesso em vendas e com pedidos de repeteco. Dentre os destaques estavam dois exemplares da linha Gran Reserva da Casas del Toqui, mas qual escolher para o nosso TOP 5? Na dúvida escolhemos os dois. Desta forma, na quarta posição do nosso ranking, apresentamos hoje um combo com dois vinhos chilenos espetaculares, saborosíssimos e cheios de personalidade. O Gran Toqui Syrah é um varietal que reúne tipicidade, complexidade e grande equilíbrio entre fruta e madeira. As uvas são provenientes dos melhores vinhedos da família e a maturação é de 14 meses em carvalho francês e americano. O aroma lembra uma geleia de frutas vermelhas, mostrando ainda notas de chocolate, cacau e flores roxas, além de especiarias como pimenta, canela e uma marcante nota de tomilho. Na boca está encorpado e intenso, com taninos harmoniosos e acidez bem inserida. Revela uma instigante paleta de sabores, onde podemos perceber amoras em compota, tabaco, mocha e especiarias doces (como cravo e baunilha). O Gran Toqui Cabernet Sauvignon também estagia 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.

## 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



### Análise gustativa

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### 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



## 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

picanha recheada, churrasco, lasanha de quatro queijos, medalhão ao molho madeira com purê de mandioquinha, queijos do tipo Gruyère e Emmental. polenta à bolonhesa, pizza de calabresa