

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hacienda Araucano Humo Blanco Carmenere 2021
Vinícola	Hacienda Araucano
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	3 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

François Lurton é um enólogo bordelês visionário. Ele foi o primeiro a estabelecer um vinhedo na região de Lolol, no Valle de Colchagua.

Lá, criou a Hacienda Araucano no ano de 2000, em terras ainda virgens para a viticultura. A 40 km do Pacífico, plantou vinhas que mantém com preceitos orgânicos e biodinâmicos, sobre um solo de granito e xisto, que somado as temperaturas mais controladas, produzem vinhos de qualidade notável.

Em Lolol, a clássica névoa branca que paira sobre os vinhedos pelas manhãs, conhecida como *Humo Blanco*, foi a inspiração para esta linha de vinhos, que se traduz por variedades muito elegantes, complexos e também frescos.

Com uvas de vinhedos próprios, colhidas nas primeiras horas da manhã, este Carménère é resultado de uma fermentação com leveduras autóctones, utilizando uma pequena fração de cachos inteiros. A maturação do vinho foi em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras, como a groselha e a amora, acompanhadas por elegantes toques mentolados, couro e especiarias doces, em especial a baunilha, o cravo e a pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito elegante, dotado de uma acidez suculenta, taninos maduros e grande complexidade, destacando frutas negras maduras em um delicioso e longo fim de boca

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 de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA