

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hacienda Araucano Humo Blanco Pinot Noir 2022
Vinícola	Hacienda Araucano
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Lolol
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,9%
Maturação	30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Guia Descorchados 90 pts Falstaff

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

François Lurton, enólogo bordelês visionário, foi o primeiro a estabelecer um vinhedo na região de Lolol, no Valle de Colchagua, hoje reconhecida como Denominação de Origem.

Lá, criou a Hacienda Araucano no ano de 2000, em terras ainda virgens para a viticultura. A 40 km do Pacífico, plantou vinhas orgânicas e biodinâmicas de variedades como Pinot Noir e Sauvignon Blanc, que exigem temperaturas mais controladas.

Lolol é caracterizada pelos solos profundos de xisto e granito, que estressam as vinhas e fazem nas produzir frutos menores e mais concentrados. Além disso, sofre com a influência da Corrente de Humboldt e uma típica névoa branca que paira sobre a região nas manhãs, conhecida como *Humo Blanco*.

O impacto desse fenômeno se traduz em frescor. Ela ameniza o calor do verão, garantindo uma maturação mais longa e equilibrada.

Com uvas de vinhedos próprios, colhidas nas primeiras horas da manhã, este Pinot Noir foi obtido por fermentação com leveduras autóctones, utilizando 5% de cachos inteiros. A maturação de 30% do vinho foi em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas maduras (cereja, morango e framboesa), escoltadas por elegantes toques terrosos e especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um Pinot Noir elegante, com acidez suculenta, taninos macios e grande amplitude de sabores, que levam a um final longo e gastronômico

CARNES

peixe crustáceo ave suíno

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral

