

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hacienda Araucano Humo Blanco Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Hacienda Araucano
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Lolol
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	alguns meses em contato com as borras finas
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2027
Decanter	
Premiações	92 pts Descorchados, 91 James Suckling, 91 pts Falstaff e 90 pts Wine Advocate

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hacienda Araucano é um projeto de ninguém menos que François Lurton, enólogo-chefe da Hacienda Araucano, e filho de André Lurton, umas das figuras mais icônicas de Bordeaux.

Na linha Humo Blanco, François vinifica parcelas limitadas, apenas dos varietais que melhor se adaptaram ao *terroir* do Valle de Lolol, porção do Colchagua próxima à costa do Pacífico. Humo Blanco se traduz por "fumaça branca", e referencia à névoa que aparece nos vinhedos nas primeiras horas da manhã.

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

O manejo dos vinhedos e a vinificação obedecem 100% aos preceitos biodinâmicos.

A colheita manual, realizada no alvorecer, é seguida de uma curta maceração com as cascas — por volta de 12 horas — para potencializar a extração dos compostos aromáticos. Após a fermentação o vinho amadurece com as lias por alguns meses para ganhar textura e complexidade de sabores.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, límpido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de manga, nectarina, pêssego em calda e um toque sutil de tangerina



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um Sauvignon Blanc refrescante, com bom corpo, acidez suculenta e ótima intensidade de sabores

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

salada de pepino japonês e kani, quiche de aspargos e queijo gruyère, tonkatsu, penne com alcachofra e cogumelo shitake, camarões grelhados com purê de couve-flor, weiner schnitzel