

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Haras de Pirque Ecràl Gran Reserva Carménère 2021
Vinícola	Haras de Pirque
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Tim Atkin 92 pts James Suckling 92 pts Vinous 90 pts Wine Spectator 90 pts Descorchados 90 pts Wine Enthusiast

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Ecràl é o primeiro e único exemplar dessa variedade elaborado pela Haras de Pirque e representa a consolidação do projeto mais ambicioso da vinícola para a casta. Por trás de sua concepção está a lendária família Antinori, proprietária integral da Haras de Pirque desde 2017 e um dos nomes mais aristocráticos e influentes da vitivinicultura mundial. Seus vinhos são objeto de desejo entre enófilos ao redor do mundo, e essa expertise centenária foi levada ao Chile com rigor absoluto, com vinhos marcados por sua inconfundível elegância. Ecràl foi idealizado para representar a melhor expressão da Carménère da vinícola. A origem é privilegiada. Os vinhedos orgânicos estão em Pirque, no Alto Vale do Maipo, um dos terroirs mais nobres do Chile para variedades bordalesas. A mais de 700 metros de altitude, as videiras se beneficiam de grande amplitude térmica, fator essencial para uma maturação lenta e equilibrada. A elaboração combina 85% Carménère com 15% Cabernet Sauvignon, provenientes de vinhas de até 20 anos. Já a etapa final, contemplou um estágio de 14 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas generosas de frutas negras maduras, sobretudo groselha e ameixa, acompanhadas por especiarias doces e picantes, como cravo, anis e pimenta-do-reino, além de chocolate amargo e ervas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, tem personalidade, volume e muito frescor; é um tinto encorpado, profundo, ao mesmo tempo refinado, com taninos polidos e acidez vibrante, que sustenta um final longo e persistente

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