

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Haras de Pirque Galantas Cabernet Franc 2021
Vinícola	Haras de Pirque
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036+
Decanter	45 minutos
Premiações	94 pts Tim Atkin 93 pts Wine Spectator 92 pts Descorchados 92 pts Vinous 91 pts James Suckling 91 pts Revista Adegas 91 pts Wine Enthusiast Diamond Trophy Sakura Awards Duplo Ouro Sakura Awards

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Apresentamos um Cabernet Franc chileno de peso: Haras de Pirque Galantas 2021. De peso, pois é, simplesmente, elaborado por um dos produtores mais conceituados do planeta: a Marchesi Antinori. A ligação dos Antinori com a Haras de Pirque começou na década de 1990, quando o Marquês Piero Antinori conheceu a propriedade, então pertencente à família Matte. Dessa aproximação nasceu o icônico vinho Albis, um marco da colaboração entre as famílias. Reconhecida também pela criação de cavalos puro-sangue, a Haras de Pirque passou, em 2017, ao controle total da família Antinori, que intensificou os investimentos e consolidou um projeto de altíssimo nível. Hoje, os vinhedos são conduzidos com manejo orgânico, reforçando o compromisso com a sustentabilidade e a expressão de origem. Localizada em Pirque, no Alto Vale do Maipo, a vinícola se beneficia de uma posição privilegiada no terroir mais renomado do Chile para castas bordalesas. Sobre o vinho: o Galantas é 100% Cabernet Franc, proveniente de três parcelas distintas em Pirque, todas situadas acima dos 700 metros de altitude. A combinação de altitude e amplitude térmica nesses locais favorece a maturação fenólica equilibrada da variedade. Cada parcela foi vinificada separadamente, tanto em tanques de aço inox quanto em barricas. Após a fermentação alcoólica, o vinho seguiu para um estágio de 14 meses em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL	
 Análise visual	DESCRIÇÃO vermelho rubi profundo
 Análise olfativa	INTENSIDADE baixa      alta
	EVOLUÇÃO primário      terciário
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras em um perfil mais maduro (cereja, ameixa e amora), acompanhadas por um floral, cravo, anis, nuances tostadas, e grafite
	INTENSIDADE baixa      alta
	DOÇURA seco      doce
	ACIDEZ baixa      alta
	TANINO baixa      alta
	CORPO leve      encorpado
	PERSISTÊNCIA curta      longa
	DESCRIÇÃO é encorpado e volumoso, com taninos finos e polidos, além de uma acidez suculenta que equilibra o conjunto; os sabores são profundos e confirmam a complexidade já percebida no nariz; o final, por sua vez, é longo e extremamente 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  oleoginosas   frutas   sobremesas   chocolate
	DESCRIÇÃO espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica