

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Haras de Pirque Reserva de Propiedad 2016
Vinícola	Haras de Pirque
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Maipo
Tipo	tinto
Castas	82% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah e 8 % Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	de 10 a 12 meses em barricas francesas
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	30-45 minutos
Premiações	91 pontos Guia Descorchados 90 pontos Wine Spectator 90 pontos Revista Adega

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Neste **Reserva de Propiedad** temos um *blend* bordelês: **Cabernet Sauvignon**, que domina o corte, **Cabernet Franc** e **Carménère** (*antes que você se pergunte: sim, Carménère é uma das castas permitidas em Bordeaux.*)

Cada variedade é vinificada separadamente. Depois de um estágio de **10 a 12 meses em barricas francesas**, os vinhos são cortados e engarrafados.

Na taça mostra intensidade, com aromas que lembram *cranberries* e cerejas maduras, chocolate e um toque de pimentões grelhados.

Apesar do **teor alcoólico moderado**, revela uma ótima estrutura, com taninos macios e boa acidez. As notas aromáticas ganham contornos de framboesa, baunilha, cravo e tabaco, em um final agradável e sem arestas.

Estes atributos chamaram a atenção da crítica especializada. O tradicional **Guia Descorchados** avaliou esta safra com expressivos **91 pontos**. Já a publicação americana **Wine Spectator** atribuiu a ela **90 pontos**, mesma nota da brasileira **Revista Adega**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cranberries e cerejas maduras, chocolate e um toque de pimentões grelhados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apesar do teor alcoólico moderado revela uma ótima estrutura, com taninos macios e boa acidez; as notas aromáticas ganham contornos de framboesa, baunilha, cravo e tabaco, em um final agradável e sem arestas



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

paleta de cordeiro assada com ervas finas, espaguete ao ragu bolonhesa, queijos de meia cura, embutidos clássicos como salame e linguíça calabresa