

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Haras De Pirque Reserva de Propriedad 2019
<b>Vinícola</b>	Haras de Pirque
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maipo
<b>SubRegião</b>	Pirque
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2029
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Haras de Pirque é um projeto da família Antinori, proprietária de uma das mais clássicas vinícolas da Toscana, com a família Matte, dona do mais antigo haras de cavalos puro-sangue do Chile. A vinícola encontra-se em Pirque, no Vale do Maipo, uma das áreas mais conceituadas do Chile para a elaboração de tintos. Desde 2006, a gestão das vinhas se dá de modo orgânico e as colheitas são estritamente manuais. Com uma adega emblemática, projetada em degraus e em formato de ferradura, as vinificações são conduzidas por gravidade, permitindo que as uvas sejam tratadas com extrema delicadeza. Além disso, todas as fermentações são parcialmente espontâneas. Composto de Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc, o Reserva de Propriedad 2019 teve cada casta vinificada separadamente. A malolática, assim como o estágio, ocorreram em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como amora, groselha, mirtilo, além de especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta), tabaco, geleia de framboesa, cranberry e ervas de quintal

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

revela uma ótima estrutura, com taninos macios e boa acidez; as notas aromáticas ganham contornos de framboesa, chocolate, canela e tabaco, em um final agradável e sem arestas

### 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



### CULINÁRIA