

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Huevos De Loco Sauvignon Blanc 2024
Vinícola	Puntí Ferrer
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em ovos de argila
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	93 pts Guia Descorchados (Vinho Revelação)

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada por Antonio Puntí Ferrer e sua esposa, a vinícola Puntí Ferrer está localizada na Valle do Rapel, onde dispõem de vinhedos em El Huique (Colchagua) e Santa Amalia (Cachapoal).

Esta é a segunda versão do Huevos de Loco Sauvignon Blanc. Foi elaborado com uvas oriundas do sopé das montanhas, na zona ardina de Cachapoal. A altitude e os ventos frios desaceleram a maturação da Sauvignon Blanc, gerando uvas mais equilibradas (e com caráter herbáceo bem mais moderado).

A vinificação ocorreu com preceitos de mínima intervenção em ovos de argila, onde o vinho permaneceu para um estágio sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de limão-siciliano maduro, toranja, aspargos, e pimenta jalapeño, finalizando com um aroma que exala de uma lata de bolinhas recém-aberta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem ótimo frescor, mostrando uma textura mais profunda se comparado ao típico Sauvignon chileno; o sabor tem ótima intensidade, e o final combina as notas aromáticas com um toque salino

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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA