

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kalfu Molu Reserva Pinot Noir 2024
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	15% do vinho estagiou 8 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2031
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Kalfu é um projeto vinícola super premium da Viña Ventisquero dedicado à exploração de novos terroirs na zona costeira do Chile.

O nome tem origem na cultura mapuche: Kalfu significa “azul”, cor associada à origem da vida e profundamente ligada ao mar — elemento central para a identidade litorânea do projeto.

Já Molu significa “onde o sol se põe”. Segundo histórias da tradição mapuche, as estrelas que brilham no céu durante a noite, ao amanhecer, se escondem no mar e transformam-se em estrelas-do-mar.

O Kalfu Molu é um varietal de Pinot Noir elegantíssimo, originado no Valle de Casablanca — uma das melhores regiões chilenas para a variedade.

As uvas foram colhidas durante a noite para preservar frescor e aromas. A fermentação ocorreu em tanques abertos, com temperaturas entre 22 e 26 °C. Após a vinificação, cerca de 15% do vinho estagiou por oito meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas vermelhas frescas (cereja, framboesa e morango), especiarias doces, chocolate meio amargo, notas lácteas, minerais e levemente defumadas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO alinhado e envolvente, com taninos finos, presentes e sedosos em sintonia com uma acidez salivante; a carga de fruta se destaca com boa persistência



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 risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral