

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LA CAJE LIMITED EDITION GRAN RESERVA 2018
Vinícola	Viña Siegel
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	50% Syrah, 30% Carmenere, 10% Petit Verdot e 10% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2026
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sabe aqueles vinhos que nos surpreendem positivamente já no primeiro gole? Que entregam uma qualidade bem acima do esperado e nos passam o sentimento de ter realizado um ótimo negócio? Sabemos que esses vinhos existem, mas precisam ser garimpados – essa é uma das funções da curadoria VinumDay!

O La Cajé Limited Edition Gran Reserva é um desses achados!

É elaborado pela Siegel Wines, uma vinícola familiar, idealizada por Alberto Siegel Dauelsberg, filho do famoso arquiteto alemão Alberto Siegel Lubbe, responsável por diversas construções em Santiago no século XX. Atualmente a empresa possui 700 hectares cultivados em áreas selecionadas aos pés da Cordilheira dos Andes ou na zona costeira do Oceano Pacífico.

As uvas que compõem o blend (50% Syrah, 30% Carménère, 10% Petit Verdot e 10% Cabernet Franc) do La Cajé Limited Edition Gran Reserva 2018 são provenientes do Valle de Colchagua, considerado uma das principais regiões vitivinícolas do país. Cada variedade é vinificada individualmente e, após a malolática, o corte é realizado e o vinho estagia 10 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

em primeiro plano se destacam as frutas vermelhas e negras frescas (framboesa, amora, mirtilo), anis-estrelado e cacau; em segundo plano surgem notas mentoladas e herbáceas

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

estruturado e harmonioso, com taninos polidos e acidez no ponto, muito saborosa; destacam-se as notas frutadas em seu delicioso fim de boca

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola