

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Prometida Capricho Syrah 2017
Vinícola	Viña La Prometida
Safra	2017
País	Chile
Região	Cauquenes (Valle del Maule)
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	estagiou em barricas novas de carvalho por 14 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	94 pontos James Suckling 93 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto do trabalho da **Viña La Prometida** — *bodega* de um **casal de produtores independentes**, que vinifica pequenas parcelas em **Cauquenes**, no sul do Maule — temos aqui um monovietal de **Syrah** diferenciado.

As uvas são colhidas manualmente — à noite, para preservá-las do calor — e passam por maceração pré-fermentativa de 25 dias a 10°C, seguida da fermentação propriamente dita. O vinho, então, matura por **14 meses em barricas francesas**.

Apresenta-se em cor **rubi vibrante e densa**, mostrando aromas de frutas vermelhas maduras, como **cereja** e **framboesa**, junto a frutas negras frescas, como **amora**. Nota-se, também, uma gostosa **nota mentolada** e de **eucalipto**, junto a especiarias picantes, como a esperada **pimenta-preta**, e um toque terroso, que remete a cinza de lareira.

Lembra os elegantes **Syrah** do **norte do Rhône** adicionado um toque de latinidade, tendo a fruta se confirmando com ótima acidez em boca, no **conjunto impressionante** e **harmonioso**, em que sua **estrutura robusta** e a **absurda intensidade** dividem espaço com **taninos potentes** e nuances defumadas marcantes. Seu final é frutado, especiado e bastante longo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vibrante e denso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, de cereja e framboesa, junto a frutas negras frescas, como amora; gostosa nota mentolada, de eucalipto; especiarias picantes, como pimenta-preta; toque terroso, de cinza de lareira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

fruta se confirmando com ótima acidez em boca, no conjunto impressionante e harmonioso em que a estrutura robusta e a absurda intensidade do vinho dividem espaço com seus taninos potentes e nuances defumadas marcantes; final frutado, especiado e longo

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeletas de porco grelhadas com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA