

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	La Prometida Revoltosa Nebbiolo 2019
Vinícola	Viña La Prometida
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2026
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com foco no sul do Chile, em especial Cauquenes, a Viña La Prometida foi criada pelo casal Cristobal Barrios e Yang Yang. Eles detêm 30 hectares de videiras cultivadas em sequeiro na região.

O conceito da vinícola envolve uma história que surgiu ao imaginário de seus criadores. *La Prometida* é uma noiva, cujo casamento foi arranjado pelos pais. De personalidade forte e marcante, ela não aceita que sua vida seja decidida pelos outros e se revolta.

Dessa ideia, nasce a linha Revoltosa. São vinhos intensos, que possuem características marcantes do *terroir* e das castas que os compõem.

Tendo apenas 4000 garrafas produzidas, esse Nebbiolo advém de vinhas com 25 anos de idade, cujas uvas foram colhidas durante a noite, com dupla seleção de cachos. Na adega, foi realizada uma pré-maceração a frio, com uvas desengaçadas, entre 20 e 25 dias. A fermentação decorreu com leveduras naturais, sendo o processo findado com uma maturação de 14 meses em barris de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

as notas clássicas de cereja amarela, rosas e alcatrão, ganham contornos especiados e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

impressiona pelo afinamento, com taninos maduros e acidez suculenta, fazendo frente a uma bela concentração de sabor

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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

DESCRIÇÃO

pato confitado, cordeiro assado no forno, risoto de cogumelos, talharim com trufas negras, charcutaria e queijos intensos



CULINÁRIA