

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Mercedes Singular Semillon 2016
Vinícola	Bouchon Family Wines
Safra	2016
País	Chile
Região	[S] Bатуco (Valle del Maule) [C] Santa Rosa (Valle del Maule)
Tipo	branco
Castas	[S] 100% Semillon [C] 100% Carmenere
Teor Alcoólico	[S] 13.5% [C] 13.5%
Maturação	[S] em tanques de aço inox [C] 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	[S] 8° a 10°C [C] 16° a 18°C
Guarda	[S] até 2021 [C] até 2023
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha Las Mercedes é de autoria da 4a. geração da Família Bouchon. A filosofia por trás dela é simples: criar vinhos com total liberdade, mas sem nunca esquecer da suas origens - o Valle del Maule. O nome da linha, aliás, é um tributo aos primeiros vinhateiros a trabalharem neste vale. Os vinhos que trazemos hoje são os grandes destaques da gama Singular. O primeiro foi eleito um dos melhores Semillon do Chile pelo Guia Descorchados, onde arrebatou 94 pontos! Proveniente da microrregião de Bатуco, situada a apenas 30 km do Pacífico, é produzido a partir de vinhedos cultivados em dry-farming (sem irrigação). Já o segundo é um Carmenere, digno dos 92 pontos alcançados no mesmo guia. Este provém de uma microrregião diferente, Santa Rosa, na qual o confiável clima mediterrâneo, com quatro estações bem definidas e sem chuva na época da colheita, dá origem a uvas que maturam plenamente. O vinho é envelhecido em uma mescla de barricas francesas de diferentes usos, por um período de 12 meses. O Semillon traz no aroma notas cítricas em destaque, junto a toques de pera, pimenta verde e uma vibrante mineralidade. Em boca mostra um ataque tímido, mas quando percebemos a acidez e a fruta, o conjunto vai ganhando potência, vivacidade e expressão. Os sabores se desenvolvem em diferentes texturas, iniciando com um cítrico, passeado pelo untuoso e finalizando com um acabamento defumado, de ótima persistência. Já o Carmenere mostra aromas de chocolate, café e caramelo, frutas como a cereja preta e a amora, com um toque de pimentão doce. No palato está perfeitamente equilibrado, entregando uma boa riqueza de sabores, com fruta e madeira mostrando suas nuances em singela harmonia. Ao mesmo tempo nada deve no quesito frescor, o que lhe deixa bastante suculento. Dois vinhos que exemplificam a grande evolução que está ocorrendo na vitivinicultura chilena. E o melhor: por um preço excelente!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

[S] amarelo claro | [C] rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

[S] notas cítricas em destaque, junto a toques de pera, pimenta verde e uma vibrante mineralidade | [C] notas de chocolate, café e caramelo, frutas como a cereja preta e a amora, com um toque de pimentão doce

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

[S] mostra um ataque tímido, mas quando percebemos a acidez e a fruta, o conjunto vai ganhando potência, vivacidade e expressão; os sabores se desenvolvem em diferentes texturas, iniciando com um cítrico, passeado pelo untuoso e finalizando com um acabamento

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



CULINÁRIA

