

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Las Niñas Amante Gran Reserva Cabernet-Merlot 2016
Vinicola	Viña Las Niñas
Safra	2016
País	Chile
Região	Apalta, Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	80% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	20 meses em barricas de carvalho francês de 500 litros
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 Descorchados 90 Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cabernet Sauvignon e Merlot: no mundo enológico, este é provavelmente o casamento mais bem sucedido da história!

Os franceses costumam dizer que Cabernet é responsável pelo esqueleto de um vinho, enquanto a Merlot entra com a musculatura. Isso é uma alusão ao fato de que a Cabernet fornece doses generosas de taninos e acidez, enquanto a Merlot provê o álcool, já que amadurece antes da sua contraparte (e por consequência tem mais facilidade em atingir uma boa concentração de açúcar nos frutos).

O paradigma dessa combinação bordalesa já foi levado aos quatro cantos do mundo, muitas vezes com resultados excelentes. É o caso do vinho de hoje.

Produzido pela belíssima boutique **Las Niñas** — e fruto de uma elaboração **100% orgânica** — este gigante de Apalta combina com perfeição potência e elegância. É um vinho aromático e expressivo, com grande presença de boca, mas que não cansa o palato em momento algum. **Algo raro de se encontrar!**

Sua elaboração se dá através de um blend entre 80% Cabernet Sauvignon e 20% Merlot, ambas provenientes de solos que mesclam areia, argila e rochas vulcânicas. Cada varietal é fermentado separadamente. Depois de um período de amadurecimento é realizado o blend, que estagia por mais 20 meses em barricas francesas de 500 litros.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mix de frutas negras e vermelhas, com toques refrescantes aliados as notas da barrica, como tabaco, cacau, alcaçuz e especiarias doces (baunilha e canela)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

estruturado e harmônico, este belo vinho tem taninos vivos, acidez enérgica e um conjunto encantador, com as frutas aparecendo em notas de geleia e licor, e as nuances da madeira sendo pontuadas por café e chocolate amargo; o final longo e pulsante preenche o palato, mas pede um novo gole sem demoras

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
	DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais	
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO parrilla, pernil de javali braseado com polenta, risoto de linguiça campeira, entrecot inteiro ao forno com ervas e purê rústico, massa fresca com ragu alla bolognese com cogumelos, charcutaria e queijos