

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Laurent Insolente Viognier 2022
Vinícola	Viña Laurent
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	branco
Castas	Viognier
Teor Alcoólico	14%
Maturação	8 meses em barricas francesas
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2029
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo casal franco-chileno Damien e Lorena, a pequena Viña Laurent é uma boutique localizada no coração do Vale do Maipo. Após administrarem juntos o Chateau L'Escart, em Bordeaux, por 12 anos, mudaram-se para o Chile em busca de maior liberdade de expressão para a sua criatividade.

As vinhas foram plantadas em 2008, e desde então, são mantidas sem uso de fitoquímicos. Além disso, os vinhos, todos produzidos em quantidade muito limitada, são vinificados com mínima intervenção, visando uma identidade 100% própria.

Insolente é um varietal de Viognier elaborado a partir dos vinhedos próprios da Laurent. As uvas foram colhidas a mão, e apenas os melhores cachos foram selecionados para a vinificação. Ao final, o vinho foi encaminhado para um estágio de 8 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo palha com reflexos dourados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

lima, frutas de caroço, como pêssgo, nectarina, ameixa-amarela e damasco in natura; zest de limão-siciliano, nuances de mel e um intenso floral que remete a jasmim

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é um vinho de bom corpo, untuoso e estruturado; tem acidez viva e salivante; as notas olfativas se confirmam em boca, com destaque para o pêssgo e notas de mel; o é final longo e intenso

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

vitela ao molho branco, ostras ao bafo, peixe ao molho de limão e ervas, andouillette, escargot, jambon chablisienne, aspargos, coelho ao molho de mostarda, queijo Epoisses



CULINÁRIA