

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Loma Larga Quinteto
Vinícola	Loma Larga Vineyards
Safra	2014
País	Chile
Região	Lomas del Valle (D.O. Valle de Casablanca)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc 60%, Merlot 17%, Syrah 8%, Malbec 14%, Pinot Noir 1%
Teor Alcoólico	14%
Maturação	tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Loma Larga Quinteto é resultado de um blend de Cabernet Franc (60%), Merlot (17%), Syrah (8%), Malbec (14%) e Pinot Noir (1%), provenientes do vinhedo Loma Larga, localizado no Valle de Casablanca. Sua vinificação foi inspirada no estilo dos vinhos Cabernet Franc de Chinon (Vale do Loire) e 20% do vinho foi produzido por fermentação carbônica, fatos que colaboram para sua incrível vivacidade. Na taça constatamos aromas de frutas negras maduras, com destaque para a ameixa, notas de folhas secas, tabaco, eucalipto e pimenta preta. No palato temos um vinho fresco e intenso, com ótima acidez, taninos finos e sabores de frutas negras maduras, eucalipto, tabaco completados por um leve toque vegetal. É uma ótima opção para adoradores de vinhos tintos, que não trocam o estilo nem nos dias mais quentes, pois pode ser degustado sozinho, como aperitivo ou por prazer, ou ainda fazer frente a pratos leves, como massas e risotos ou aves no forno. Realmente um vinho francês em território chileno!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com destaque para a ameixa, notas de folhas secas, tabaco, eucalipto e pimenta preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fresco e intenso, ótima acidez, taninos finos, com sabores de frutas negras maduras, eucalipto, tabaco e um leve toque vegetal

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



CULINÁRIA