

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lomas Campesinas Mineral
Vinicola	Gema Martínez e Jorge Villouta (Bodegas y Viñedos Tres Palacios Spa)
Safra	2017
País	Chile
Região	Ranquil - Valle de Itata
Tipo	tinto
Castas	País e Cinsault
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10° a 12°C
Guarda	até 2023
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hoje comecei uma campanha com o tema Dia da Amizade. Serão com o mesmo gosto: são degustados entre amigos.

Os sommeliers criteriosamente selecionados para vinhos peculiares, com características singelas e marcantes, com o objetivo de gerar discussão, promover o desenvolvimento dos sentidos, com uma degustação de resultados em um debate entre os participantes, criando um banco de dados. dados sensoriais da deliciosa experiência.

Nosso primeiro exemplo é um corte entre castas País, tratado como Patrimônio Nacional e que já foi plantado no Chile, com um Cinsault, uma tipografia tipográfica do Sul da França (Languedoc-Roussillon) que vem desde a impressão dos núcleos nas quais são usadas interior chileno.

Produzido em baixíssima escala - são somente 2.152 garrafas, o Lomas Camponesas Minerais é um projeto de dois conjuntos de produtos agrícolas, o INDAP e o INIA, que fazem conexões entre grandes e pequenos produtores. Elaborado sob a batuta do experiente enólogo Camilo Rahmer, o vinho busca refletir o solo de granítico solo predominante no Vale de Itata.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (cereja em destaque), canela, giz e notas terrosas, defumadas e minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve, redondo e muito refrescante, tem taninos finos e macios completados por uma acidez gastronômica. Sabores predominantes de frutas vermelhas frescas completadas por um toque terroso e mineral



CULINÁRIA

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

risoto de cogumelos, espaguete a bolonhesa, lasanha de frango, peixes gordos assados e queijos médios em geral