

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Longaví República 2024
Vinícola	Longaví
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Carignan, Garnacha e Monastrell
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em cubas de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	20-40 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados   93 pts Revista Adegas   93 pts La Cav   92 pts James Suckling   90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Longaví é um projeto criado em 2012 a partir da parceria entre Julio Bouchon Jr., da vinícola Bouchon, e David Nieuwoudt, enólogo sul-africano e proprietário da Cederberg, uma das vinícolas mais reputadas da África do Sul. O foco do trabalho está na valorização de vinhas antigas das regiões de Maule, Itata e Biobío.<br /><br />República é um dos lançamentos do projeto e presta homenagem às raízes vitícolas do Chile. O vinho é elaborado a partir de vinhas velhas de Carignan, Garnacha e Monastrell, cultivadas sem irrigação e sob práticas orgânicas.<br /><br />As videiras encontram-se enxertadas em pés de País, casta que dominou a viticultura chilena por cerca de 400 anos. A elaboração ocorreu com leveduras autóctones, seguida de 8 meses de estágio em cubas de cimento.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO  
vermelho rubi

INTENSIDADE      baixa  alta  
EVOLUÇÃO      primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO  
frutas vermelhas e negras frescas (cereja, amora, framboesa), acompanhadas por nuances herbáceas e notas vegetais finas, que lembram folhas de chá e ervas secas, além de um leve toque mineral

INTENSIDADE      baixa  alta  
DOÇURA      seco  doce  
ACIDEZ      baixa  alta  
TANINO      baixa  alta  
CORPO      leve  encorpado  
PERSISTÊNCIA      curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO  
perfil frutado, fresco e suculento, com taninos firmes, bem integrados, acidez suculenta que confere vivacidade e um final longo e agradável, em que a fruta continua presente junto a nuances herbáceas e um caráter gastronômico que o torna muito versátil

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO  
frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola