

## 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 Adega   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. 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. 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

<b>Análise visual</b>	INTENSIDADE	baixa	alta		
	EVOLUÇÃO	primário	terciário		
<b>Análise olfativa</b>	DESCRIPÇÃO	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		
<b>Análise gustativa</b>	DOÇURA	seco	doce		
	ACIDEZ	baixa	alta		
<b>Análise gustativa</b>	TANINO	baixa	alta		
	CORPO	leve	encorpado		
<b>Análise gustativa</b>	PERSISTÊNCIA	curta	longa		
	DESCRIPÇÃO	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			
<b>CULINÁRIA</b>	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
	DESCRIPÇÃO	frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola			