VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Los Sospechosos Cinsault 2016
Vinícola	Trabun Wines
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Itata
Tipo	tinto
Castas	100% Cinsault
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	- não informado -
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling | 91 pts Descorchados | 90 Robert Parker

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Valle de Itata! Você não está ainda disponível, fica bem, pois trata-se de um dos melhores lugares da moda no Chile (Bio-Bio e Mallecco).

Logomarca do Vale do Maule, encontra-se o Itata. Especiais é aquela que é uma região vinícola mais antiga do Chile (1548). De clima mediterrâneo e com o apoio da influência marítima, o destaque é para uma enorme amplitude térmica no período de amadurecimento da fruta (de dezembro a março). Chega-se a 20 ° C de diferença entre o dia ea noite. Como já foi dito aqui na VinumDia, isto é, uma mudança na maturação da fruta, que atinge o seu nível fisiológico ideal com todos os compostos fenólicos equilibrados.

A Cinsault é uma variedade que vem sendo destacada na região, sendo responsável por vinhos maravilhosos como o que apresenta hoje.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade com halo púrpura

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: muito perfumado - no sentido literal da palavra - exibe intensas notas de violetas, framboesa madura e cereja, nuances minerais (talco, pedra molhada) e um toque de pimenta preta

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: lembra muito um Pinot, em virtude dos taninos delicados e da explosão de frutas vermelhas (como cereja e nectarina), aliadas a um frescor excelente e um final de ótima persistência

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: escargots à la bourguignone, salmão defumado, cordeiro grelhado em crosta de ervas, picanha na brasa, risoto de cogumelos, queijos de meia cura