

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Luma Chequen Gran Reserva Carmenere 2020                                       |
| <b>Vinícola</b>               | InVina   |
| <b>Safra</b>                  | 2020   |
| <b>País</b>                   | Chile  |
| <b>Região</b>                 | Valle del Maule  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Carménère  |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em barricas de carvalho   |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2028   |
| <b>Decanter</b>               | 20 a 30 minutos  |
| <b>Premiações</b>             | Best of Country - The Korea Wine Challenge 2022   Ouro - Brazil Wine Challenge |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Recém-chegada no mercado de vinhos do Brasil, a chilena InVina tem uma produção totalmente baseada no Valle del Maule. A vinícola é jovem, foi fundada em 2007 pela família Huber, mas está arrancando suspiros com seus vinhos excepcionais. Eles nascem a partir de 5 vinhedos dispersos por todo o vale, sendo vinificados em uma estrutura bem moderna, já que a adega foi fundada no recente ano de 2013. Este Carménère foi elaborado a partir de uvas cultivadas em dois vinhedos. O primeiro deles é o Batuco, uma propriedade de 122 hectares, distante 40 km do Oceano Pacífico, ou seja, nas encostas da Cordilheira Costeira. Este local garante um caráter muito elegante a variedade, pois conta com temperaturas diurnas mais amenas que no restante do Maule, estando entre 200 e 250 metros de altitude. Devido às montanhas baixas, brisas frescas advindas do oceano penetram a área no final da tarde, sinalizando que durante a noite a temperatura diminuirá fortemente, caracterizando uma elevada amplitude térmica. Além disso, o solo tem grande profundidade e perfil mais argilosos. A distância de 14 km ao leste do segundo vinhedo, o Las Tizas, na zona média do vale, já é suficiente para vinhos de perfil totalmente diferenciado do primeiro. Com altitude entre 50 e 120 metros, a área é propícia para exemplares encorpados, já que conta com um microclima mais quente. O solo é franco-arenoso, de média profundidade, contando também com uma boa camada calcária ao fundo. A vinificação deste exemplar demandou uma maceração a frio, por 5 dias, sucedida pela fermentação alcoólica em tanques de aço inox durante 10 dias. Ao final, o vinho amadureceu em barricas de carvalho por 12 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

em primeiro plano abre frutas vermelhas e negras maduras (mirtilo, framboesa), frutas secas (uvas-passas), especiarias adocicadas e picantes, como a canela e a pimenta-do-reino; em segundo plano revela notas de chocolate amargo e ervas secas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

é um tinto maciço e lapidado, de equilíbrio harmônico; os taninos são robustos e elegantes, a acidez suculenta e os sabores muito gostosos; entre entres, destacam-se as notas de fruta negra madura, cacau e folha de tomate; deixando um bom fim de boca

#### 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

oleginosas 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 linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola