VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

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

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: 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

por 12 meses.