

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Maquis Lien 2010
<b>Vinícola</b>	Viña Maquis
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	42% Cabernet Franc, 32% Syrah, 23% Carmenere e 3% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	30-45 minutos
<b>Premiações</b>	94 Wine & Spirits   93 Descorchados   92 James Suckling   90 Wine Enthusiast   90 Robert Parker

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem dera todos os vinhos chilenos foram como este!

Exemplar de categoria "boutique", é elaborado através de uma mistura entre micro-parcelas de vinhedos da excelente Viña Maquis. Cabernet Franc, Syrah, Carmenere e Petit Verdot compõem a assemblage, matura por 12 meses em carvalho francês.

A Cabernet Franc domina o corte (e isso é bastante perceptível), mas o que é ainda mais perceptível é como este pode ser um Bordado da margem esquerda. Amentos: base costa dese Projecto realização detical responsabilidades (etores superest povos calma 1800) ,activeAIS costa chil 3.1.

Aqui temos uma linha de seleção entre potência e elegância. A estrutura com bastante fruta sim, mas apoiada por uma excelente comida e por taninos em grande forma!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de cereja preta, groselha e grafite junto a nuances de café, violetas e um gostoso defumado



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

taninos firmes, excelente acidez e grande complexidade de sabores (ameixa preta, menta, chocolate amargo, café torrado e pimenta do reino)

### 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

tournedo de filé mignon com molho de cogumelos, tomates recheados assados no forno, rosbife, coelho desossado recheado com nozes e ameixas, massas com ragus à base de tomate, queijos fortes e embutidos



## CULINÁRIA