

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Marcelo Retamal Reta Quebrada Seca 2021
<b>Vinícola</b>	Marcelo Retamal
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Coquimbo
<b>SubRegião</b>	Valle del Limarí
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	24 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2035 +
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	97 pts Tim Atkin   96 pts Wine Advocate   96 pts Guia Descorchados   96 pts Revista Adegas   96 pts Vinous   95 pts James Suckling

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após 23 anos trabalhando como enólogo para a vinícola De Martino, Marcelo Retamal decidiu apostar a projetos menores. Agora, além de atuar na Viñedos de Alcohuaz, no Vale del Elqui, elabora vinhos com sua própria marca, a RETA.

Um de seus primeiros lançamentos autorais foi o Quebrada Seca. Trata-se de um branco elaborado com uvas do vinhedo de Chardonnay mais antigo do Valle del Limarí.

Eles foram plantados em 1993, em pé franco, na zona de Quebrada Seca. É uma região onde as precipitações não ultrapassam os 100 mm anuais, e os vinhedos encontram-se expostos a *camanchaca*, uma névoa úmida que advém do oceano Pacífico.

Marcelo Retamal elabora este Chardonnay com uvas colhidas manualmente. A vinificação inicia com a prensagem dos cachos inteiros, seguida pela fermentação com leveduras indígenas dentro de barricas de carvalho francês de 228 L. Após a malolática, a maturação do vinho ocorre ao longo de 24 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL

<b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO
<b>Análise olfativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>EVOLUÇÃO <span style="float: right;">primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>
<b>Análise gustativa</b>	<p>INTENSIDADE <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>DOÇURA <span style="float: right;">seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</span></p> <p>ACIDEZ <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>TANINO <span style="float: right;">baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</span></p> <p>CORPO <span style="float: right;">leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</span></p> <p>PERSISTÊNCIA <span style="float: right;">curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</span></p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input checked="" type="checkbox"/> oleoginosas	<input checked="" type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

## CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado