

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	MATETIC CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON 2016
<b>Vinícola</b>	Matetic Vineyards
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maipo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	16 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	entre 90 e 180 minutos
<b>Premiações</b>	93 Wine & Spirits Magazine   92 LA CAV

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Matetic é uma vinícola boutique biodinâmica. Localizada no Valle del Rosario, entre os vales costeiros de Casablanca e San Antonio, a empresa teve origem em 1999, quando foram plantados os primeiros vinhedos entre o oceano e a cordilheira da costa, a menos de 20km do Pacífico. Este terroir de clima frio sofre grande influência marítima, que proporciona noites frias, neblinas matinais e brisas frescas e secas pela tarde. Esse conjunto de características proporciona uma lenta maturação fenólica das uvas, que resultarão em vinhos refrescantes e intensos. Os solos são graníticos de excelente drenagem, ricos em minerais de quartzo com baixa quantidade de nutrientes, fazendo com que as raízes da vinha tenham um ótimo desenvolvimento. Em 2004 foi inaugurada sua moderna vinícola, desenhada pela equipe da Matetic com consultoria do arquiteto Laurence Odjell. O projeto levou em conta cada detalhe do processo de vinificação em um desenho totalmente gravitacional em sintonia com o meio ambiente. Não por menos em 2008 veio o reconhecimento: a Matetic figurou na lista das 100 melhores vinícolas do ano na revista Wine & Spirits; posição também alcançada nos anos 2011, 2012 e 2014. Um dos destaques da sustentabilidade praticada pela empresa é a reciclagem da água, que através de uma planta de tratamento biológico tipo Wetland, 100% da água utilizada nos processos de vinificação é utilizada na produção de hortaliças. Todos os vinhos da Matetic seguem este critério: resultado do equilíbrio! Na linha Corralillo, a empresa presta homenagem a uma antiga vinícola existente no Valle del Rosario. O Matetic Corralillo Cabernet Sauvignon é vinificado criteriosamente: as uvas (provenientes de vinhedos localizados no Valle del Maipo e colhidas manualmente) são submetidas a uma crio maceração pré-fermentativa por 7 dias. Então a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras autóctones. Uma maceração pós-fermentativa é feita por 15 dias e, após a malolática, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês de diferentes usos, tonelarias, bosques e níveis de tostagem, onde amadurece por

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e intenso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a cereja, o mirtilo e a ameixa, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), bombom de licor, tabaco, couro, cedro, café, chocolate amargo e notas herbáceas, amadeiradas e defumadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

ótimo corpo e estrutura, com taninos prontos, maduros, macios e polimerizados em fina sintonia com uma acidez bastante viva e salivante



### Análise gustativa

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



### CULINÁRIA

longos 18 meses.