

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Matetic Corralillo Winemaker's Blend 2019
Vinícola	Matetic Vineyards
Safra	2019
País	Chile
Região	Aconcagua
SubRegião	San Antonio
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts La Cav 92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Matetic Vineyards, foi uma das primeiras empresas a apostar em uma vitivinicultura de qualidade na área conhecida como Valle del Rosario. Delimitada por montanhas, a região encontra-se perpendicular e muito próximo do Pacífico. Deste modo, o clima acaba sendo regulado pelo próprio oceano, garantindo brisas frescas moderadoras das temperaturas, além do clássico nevoeiro matinal, que torna lento e gradual o amadurecimento das uvas.

Ademais, uma das características mais relevantes desse local é o solo nitidamente pobre em nutrientes, bem drenado e rico em quartzo, que também permite um extenso desenvolvimento das raízes das videiras.

Foi o pioneirismo desta vinícola que trouxe os investimentos necessários para a ampliação de canais de irrigação ao vale. Para se ter ideia, até meados do século XX, uma centenária vinícola chamada Corralillo (daí a inspiração para o nome desta linha) utilizava o local para cultivar apenas a variedade País, devido à sua alta resistência as condições de seca.

Nesta safra 2019, o Winemaker's Blend é composto por 50% de Syrah, 25% Cabernet Franc e 25% de Malbec. Cada variedade foi vinificada separadamente, desde a maceração a frio durante 7 dias até o estágio de 14 meses em barricas francesas. Após realizado o corte, o vinho repousou por mais 6 meses nas caves.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (groselha, mirtilo, ameixas, jabuticaba), especiarias como pimenta-do-reino, cravo, anis, cardamomo, zimbros, floral de violetas, ervas de quintal frescas e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e muito bem estruturado, seus 14,5% álcool passam praticamente despercebidos; se destaca pelos taninos macios, acidez suculenta e intensas notas de frutas negras, em especial jabuticaba e groselha; as arestas revelam uma certa mineralidade, finalizando de maneira longa, persistente e muito prazerosa

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA

