VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	MATETIC EQ SAUVIGNON BLANC 2019
Vinícola	Matetic Vineyards
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	branco
Castas	100% Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	4 meses sobre as borras finas
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2024
Decanter	-
Premiações	94 pts Guia Descorchados | 93 pts Wine Advocate | 92 pts James Suckling | 90 pts Tim Atkin

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

É fato: o Chile possui um terroir privilegiado para a vitivinicultura!

Dentre tantas áreas abençoadas para o cultivo de videiras, uma que cada vez está mais em evidência é a região costeira, com destaque para os vales de Casablanca e San Antonio.

Dentro da área de Casablanca, praticamente na divisa com San Antonio existe um pequeno vale, situado entre o Oceano Pacífico e a Cordilheira da Costa, completamente fechado e perpendicular ao mar, cuja influência direta proporciona noites frias, neblinas matinais e brisas vespertinas, com um solo predominantemente granítico, rico em minerais de quartzo e pobre em nutrientes, de excelente drenagem, que permite um grande desenvolvimento das raízes das vinhas, criando um microterroir único e especial, que resulta em vinhos ímpares, de grande expressão e altíssima qualidade. Este restrito local é o Valle del Rosario.

“Espanto. Beleza matinal envolta em uma névoa que, levada pela brisa gelada que vem do mar, percorre todos os cantos do Valle del Rosário. Espaço privilegiado para a criação de mundos e histórias, que emergem do encontro imemorial entre o Oceano Pacífico, antigos solos graníticos e a Cordilheira da Costa.” – trecho do livro La Viña Matetic, en el Valle del Rosario, Chile.

A Matetic é uma vinícola boutique biodinâmica localizada no Valle del Rosario. Foi fundada em 1999 com o plantio dos primeiros vinhedos, e em 2004 teve sua moderna vinícola inaugurada, desenhada pela equipe da Matetic com consultoria do arquiteto Laurence Odfjell. O projeto levou em conta cada detalhe

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo pálido com reflexos esverdeados

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais maduras, como o maracujá e a goiaba, broto de tomate, aspargos verdes e gostosas nuances minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: impecável estrutura e frescor, aliando cremosidade e uma acidez crocante, viva e muito salivante. O perfil de sabor acompanha os descritores aromáticos, destacando-se notas minerais e levemente salinas

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: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse

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!

Falando em equilíbrio, este é o mote da linha EQ, que representa o compromisso da empresa com a natureza, que busca uma perfeita sintonia entre a vinha, o solo e o clima no vinhedo, visando oferecer vinhos equilibrados, elegantes e de grande qualidade.

O Matetic EQ Sauvignon Blanc é um varietal cujas uvas são provenientes do vinhedo Valle Hermoso, localizado a menos de 13km do Oceano Pacífico. Logo que as uvas são desengaçadas, elas são maceradas por 12 horas em baixa temperatura, para então, serem prensadas com gás inerte com a finalidade de evitar o contato do mosto com o oxigênio para assegurar que os precursores aromáticos se mantenham intactos.

A fermentação alcoólica é realizada em diferentes recipientes: uma parte em tanques de aço inox de diferentes tamanhos, onde depois o vinho ainda amadurece por 4 meses sur lie; uma parte em ovos de concreto de 700 litros; e uma última parte em barricas de carvalho francês de 228 a 400 litros.