

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 Rosario. 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 Odjfell. 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

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

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

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.