

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montes Outer Limits Pinot Noir 2022
Vinícola	Viña Montes
Safra	2022
País	Chile
Região	Aconcagua
SubRegião	Zapallar
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês (15% novas)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Alistair Cooper 93 pts James Suckling 93 pts La Cav 92 pts Revista Adegas 92 pts Descorchados 92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Outer Limit Pinot Noir safra 2022 foi elaborado por ninguém menos que a Montes, uma das vinícolas mais renomadas do Chile. Fundada em 1987 por Aurelio Montes e Douglas Murray, sempre seguiu à risca uma filosofia de produzir vinhos de altíssima qualidade. Seus vinhedos seguem práticas sustentáveis, como o uso controlado de irrigação e colheitas noturnas, para manter a frescor das uvas. As uvas Pinot Noir que dão vida a esse exemplar são oriundas de Zapallar, uma D.O. nova, em Aconcagua, onde a Montes reina como a única produtora. É uma zona costeira, caracterizada por verões com manhãs frescas e nubladas, que favorecem uma maturação lenta e equilibrada das uvas, mantendo um grande vigor aromático. Os vinhedos estão localizados a míseros 7 quilômetros da costa do balneário de Zapallar, em solos com boa presença de argila. Nesta safra 2022 a vindima foi realizada entre os dias 11 e 21 de março. As uvas foram colhidas manualmente, iniciando sempre ao raiar do dia, para aproveitar a temperatura amena. Ao chegar à vinícola, os cachos passaram por nova seleção, e apenas os considerados ideais seguiram para a vinificação. Parte deles foi fermentada inteira, com inoculação de leveduras selecionadas, em tanques de aço inox com controle de temperatura. Na sequência, uma parcela seguiu para ovos de concreto, onde realizou a fermentação malolática e, por fim, estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês, parte delas novas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelhor rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas onde as frutas vermelhas são as protagonistas, com destaque para a cereja morello, a framboesa e o morango silvestre; aamadas florais de rosas vermelhas aparecem logo em seguida, integradas a um toque de especiarias finas e nuances terrosas e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra sofisticação com taninos finos e bem polidos; a acidez suculenta traz frescor e sustenta a concentração de sabores, mantendo o conjunto equilibrado; é um vinho vertical, com final longo e marcado por frutas vermelhas

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA