

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montgras Ninquén 2012
Vinícola	MontGras
Safra	2012
País	Chile
Região	Ninquén Montain - Colchagua Valley
Tipo	tinto
Castas	55% Syrah 45% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	21 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	45 minutos
Premiações	93 DES 92 WE 4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Ninquén não é apenas um vinho. Não são as uvas ou seu terroir. É todo o conceito que resume nossa filosofia de qualidade e habilidade na fabricação de vinhos."

É o primeiro vinho do Chile com uvas provenientes de um "vinhedo de montanha". Vinho top da excelente vinícola Montgras, foi aclamado pelo guia Descorchados com 93 pontos, ficando entre "os melhores do Vale de Colchagua". Também conquistou expressivos 92 pontos pela revista especializada Wine Enthusiast.

Após seu longo amadurecimento de 21 meses em barricas de carvalho americano, foi engarrafado sem qualquer clarificação ou filtração.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (mirtilo e cassis), especiarias doces (alcaçuz), baunilha, cacau, pimenta preta, café e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos firmes e maduros e uma ótima acidez. Sabores de frutas negras maduras, chocolate amargo, café e toques de café, tabado e defumação

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

carnes vermelhas em geral assadas no forno ou na brasa (carré ou paleta de cordeiro, javali, paca ou cortes nobres de gado), massas com molhos estruturados e queijos duros em geral



CULINÁRIA