

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montsecano Refugio Pinot Noir 2015
Vinícola	Montsecano
Safra	2015
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 a 11 meses em cubas de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2025
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 92 pts Tim Atkin 91 pts Wine & Spirits Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Montsecano é um novo clássico na vitivinicultura chilena e representa uma nova fase para a costa fria do Valle de Casablanca, onde o cultivo de Pinot Noir está em franco crescimento. Em menos de duas décadas de existência, essa pequena *bodega* conseguiu se impor como referência na vinificação da variedade.

Este projeto ousado nasceu de uma parceria entre amigos, em especial o fotógrafo Julio Donoso e o enólogo André Ostertag, do Domaine Ostertag da Alsácia.

A filosofia da Montsecano é baseada na viticultura natural, onde se busca a mínima intervenção humana na vinificação. As uvas são cultivadas de forma orgânica, sem o uso de agrotóxicos ou pesticidas, permitindo que a expressão máxima do *terroir* seja transmitida aos vinhos.

O Pinot Noir Refugio é o segundo vinho da Montsecano. A elaboração é feita a partir de videiras dos clones 115 e 7B, que foram plantadas em 2006 numa área de pouco mais de 3 hectares. A vinificação é feita de forma artesanal, com o mínimo de intervenção possível, sendo a fermentação espontânea, em ovos de concreto, onde também é feito um amadurecimento entre 10 e 11 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi translúcido com halo granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

morango, framboesa e cereja amarela se unem a toques de ervas frescas e nuances de especiarias doces



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a fruta abundante, de perfil maduro, faz par a uma acidez salivante e bem integrada; os taninos estão polidos e o final mostra intensidade e amplitude



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