

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Montsecano Refugio Pinot Noir 2016   |
| <b>Vinicola</b>               | Montsecano   |
| <b>Safra</b>                  | 2016   |
| <b>País</b>                   | Chile  |
| <b>Região</b>                 | Valle de Casablanca  |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | Pinot Noir   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 14%  |
| <b>Maturação</b>              | 10 a 11 meses em ovos de concreto  |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | até 2026   |
| <b>Decanter</b>               | 30 minutos   |
| <b>Premiações</b>             | 94 pts La Cav   93 pts Guia Descorchados   93 pts Wine Advocate   92 pts Tim Atkin |

## 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 de média intensidade com halo granada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

generoso nas frutas vermelhas, traz ainda toques florais e delicadas notas de ervas frescas, finalizando com o clássico *sous bois*

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

perfeito exemplo de Pinot Noir, de perfil europeu, com excelente frescor e taninos muito delicados; tem ótima concentração e longa persistência

### 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos