

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montsecano Refugio Pinot Noir 2018
Vinícola	Montsecano
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	95 pts La Cav 94 pts Guia Descorchados 94 pts Wine Advocate

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos da Montsecano representam uma nova fase para o Valle de Casablanca, bem como para o Chile, país onde o cultivo de Pinot Noir está em franco crescimento. Em menos de duas décadas de existência, essa pequena vinícola conseguiu se impor como referência na vinificação da variedade.

A trajetória da Montsecano - termo que se refere a localização do vinhedo - iniciou em 2005, quando o fotógrafo Julio Donoso decidiu por em prática seus conhecimentos enológicos numa remota propriedade em Las Dichas, na zona costeira, uma área fria, caracterizada pelo solo granítico e rico em quartzo. Junto de um grupo com mais 6 amigos e enólogos, entre eles André Ostertag, do Domaine Ostertag (Alsácia) e Dominique Derain, do Domaine Derain (Borgonha), plantou 6 hectares exclusivamente com Pinot Noir, aplicando uma filosofia extremamente minimalista, que respeita o meio-ambiente e o local, acreditando na ideia de que a natureza é mais forte que o ser humano.

Dessa forma, seus exemplares - de produção muito restrita - são caracterizados pela elaboração com preceitos orgânicos e biodinâmicos. As fermentações ocorrem em pequenos ovos de concreto, de forma espontânea, com leveduras nativas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi translúcido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mescla de framboesa, cranberry e cereja, com toques florais, terrosos, e de ervas frescas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

extremamente vivaz, intenso, profundo, e dotado de um frescor maravilhoso; tudo muito balanceado e muito elegante

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

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



CULINÁRIA