

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Odfjell Aliara 2018
<b>Vinícola</b>	Odfjell Vineyards
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle Central
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah, Carignan, Malbec, Carménère, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	18 a 24 meses em barricas de carvalho francês (70% novas)
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Guia Descorchados   94 pts Vinous Media   94 pts James Suckling   94 pts Vinofil   93 pts Tim Atkin   93 pts Revista Adegas   91 pts Wine Enthusiast   90 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O TOP blend da Odjell chega agora em uma das suas melhores versões. Elaborado somente em anos excepcionais - seu último ano de elaboração havia sido 2015 - é o fruto da melhor safra da década passada nos vinhedos desta icônica vinícola orgânica e biodinâmica. Composto por 8 castas oriundas do Valle Central (Padre Hurtado, no Maipo, Valle de Lontué, no Curicó, Talca e Cauquenes, no Maule), teve sua vindima caracterizada como excelente, marcada pela ausência de chuvas na época de brotação das videiras, bem como um grande equilíbrio das temperaturas, que permitiram a lenta maturação dos frutos. A qualidade deste exemplar pode ser nitidamente acompanhada na taça, exibindo complexidade, elegância e frescor. Digno de bons anos de guarda, é composto por 28,5% Syrah, 24,5% Carignan, 16% Malbec, 10% Carménère, 8,5% Cabernet Sauvignon, 7% Tempranillo e 5,5% Tannat. A fermentação se deu com leveduras nativas e o estágio dos vinhos que fazem parte do *blend* demandou de 18 a 24 meses em barricas francesas, sendo 70% novas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

os aromas surgem em camadas, iniciando com frutas negras maduras, como mirtilo, framboesa e jabuticaba, além de ameixa seca, respaldadas por especiarias adocicadas e picantes (canela, noz-moscada, baunilha, pimenta-preta), notas defumadas, ervas de quintal e nuances de tosta

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante, alinhado e suculento, tem acidez vibrante, proporcionando um frescor que contrasta com seu corpo volumoso; os taninos são macios e polidos, sabores recheados das notas olfativas, principalmente representando a ótima carga de fruta, com contrastes balsâmicos no final; a persistência é longa e deleitosa

### 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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como

