VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Odfjell Armador Carménère Orgânico 2018
Vinícola	Odfjell Vineyards
Safra	2018
País	Chile
Região	D.O Valle Central
Tipo	tinto
Castas	89% Carménère 7% Syrah 4% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling | 92 pontos Guia Descorchados

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Adepta do plantio e processos de vinificação **orgânicos** e **biodinâmicos**, a **Odfjell Vineyards** segue rígida filosofia de respeito à biodiversidade do *terroir*. O manejo dos vinhedos é **100% livre de pesticidas, herbicidas e fertilizantes sintéticos**. As atividades agrícolas, desde o plantio à vindima, baseiam-se, também, nos ciclos lunares e solares.

O **Odfjell Armador 2018** é composto primordialmente por **Carménère, 89%**, com **7% de Syrah e 4% de Cabernet Sauvignon**. As uvas, provenientes de dois vinhedos distintos, foram colhidas e desengaçadas totalmente à mão. Usou-se somente **leveduras indígenas** no processo de fermentação, e a malolática se deu espontaneamente.

O vinho, de cor rubi profundo, apresenta aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para **cereja** e **amora** em compota. Então, **alcaçuz**, uma nota herbácea de ervas frescas como orégano, e algo que remete à azeitona preta. **Pimenta-preta** completa o *bouquet*. Em boca é bastante agradável e com bom volume, de **taninos macios** e acidez no ponto certo. Por não estagiar em madeira, o destaque é todo para as frutas negras maduras, com um gostoso viés herbáceo.

O crítico especializado **James Suckling** cravou espetaculares **93 pontos** para esta safra, enquanto o renomado **Guia Descorchados** a agraciou com **92**.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras - cereja e amora em compota; alcaçuz, uma nota herbácea de ervas frescas como orégano, e algo que remete à azeitona preta; pimenta-preta completa o *bouquet*

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: bastante agradável, com bom volume, de taninos macios e acidez no ponto certo; por não estagiar em madeira, o destaque é todo para as frutas negras maduras, com um gostoso viés herbáceo

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: carnes de gado assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã, spaghetti alla putanesca