

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	OWM Pillo de Panama 2016
Vinícola	OWM Hand Made
Safra	2016
País	Chile
Região	D.O. Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	60% Cabernet Sauvignon 40% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	ambas as castas co-fermentadas em uma cuba de concreto por um ano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	92 pontos James Suckling 91 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Jaime Núñez e José Bravo fogem dos padrões, apostando em um **trabalho completamente autoral e de mínima intervenção humana**. São integrantes ativos do **MOVI**.

Blend de **60% Cabernet Sauvignon** e **40% Syrah**, ambas as castas são fermentadas juntas em cubas de concreto por um ano. Não há passagem por madeira.

A cor rubi com reflexos violáceos mostra um vinho em franca evolução. No nariz tem-se a confirmação com frutas vermelhas e negras em primeiro plano, tendo **ameixa, cereja preta** madura e **morango** macerado em destaque. Então notas de **especiarias doces** como páprica e pimenta da Jamaica, e um toque herbáceo de chá-preto.

Na boca é bastante vivaz em fruta, com as negras se sobressaindo, e um leve floral. Encorpado, com **taninos firmes e arredondados**, e acidez marcante. Seu final é longo e salivante.

Estes atributos cativaram o crítico de vinhos **James Suckling**, que agradeceu o rótulo com **92 pontos** em sua avaliação, e também o guia sul-americano **Descorchados**, que concedeu a esta safra a importante nota de **91 pontos**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com reflexos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras em primeiro plano, com ameixa, cereja preta madura e morango macerado em destaque, então notas de especiarias doces como páprica e pimenta da Jamaica, com um toque herbáceo de chá preto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bastante vivaz em fruta, com as negras se sobressaindo em boca, encorpado, com taninos firmes e arredondados e acidez marcante; final longo e salivante

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