

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Piedra del Fuego Gran Reserva Garnacha Carignan 2025
Vinícola	Viña Siegel
Safra	2025
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Garnacha e Carignan
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 a 8 meses em barricas de carvalho (25% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1980 por Alberto Siegel, a Viña Siegel é uma empresa familiar com vinhedos distribuídos por diferentes áreas do Vale de Colchagua, desde Los Lingues, aos pés dos Andes, até Peralillo, próximo à costa. Essa diversidade de parcelas permite trabalhar diferentes variedades sob condições distintas de cultivo.

Na linha Piedra del Fuego, a proposta é elaborar vinhos saborosos, gastronômicos e equilibrados. Com uvas provenientes de vinhedos em Los Lingues, destacamos este blend de inspiração mediterrânea, no qual a Carignan encontra na Garnacha uma de suas mais tradicionais parceiras de assemblage. Juntas, as duas variedades dão origem a um vinho que valoriza a afinidade entre suas características e a riqueza de suas expressões.

A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável. Por fim, parte do vinho é encaminhada para barricas de carvalho francês, onde permanece por um período de 6 a 8 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, cereja e amora, acompanhados por nuances florais, especiarias picantes e ervas-de-quintal



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, revela boa concentração de fruta, acidez viva e refrescante e taninos firmes, mas bem integrados, em um conjunto de ótimo corpo e presença; o final prolongado mantém em evidência as notas frutadas e especiadas, deixando uma impressão marcante e convidativa a mais uma taça



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

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 coppa e bresaola