

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Psiquê Wine Emotion
Vinícola	Viña Siegel
Safra	2014
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	45% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere, 20% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"O vinho alegria o coração, enche a alma de verdade, dissolve o acanhamento em rubor, invocando emoções antes ocultas. Psiquê transforma o mundano em imortal, celebrando a união da alma com o amor através de um cálice". Vinho completamente conceitual, o Psiquê é elaborado através de um blend entre uvas provenientes de Los Lingues, região dentro do Alto Colchagua, aos pés dos Andes. 45% Cabernet Sauvignon, 35% Carmenere e 20% Syrah são selecionadas à mão e fermentadas em temperatura cuidadosamente controlada. A malolática é realizada em barricas novas de carvalho francês, onde o vinho matura por mais 14 meses. O resultado da soma "uvas de qualidade ímpar + vinificação meticulosa" é um verdadeiro vinhaço! Complexo e expressivo, vai mostrando novas nuances aromáticas a cada taça: baunilha, manteiga, cassis, compota de ameixas, violetas e pimenta do reino são alguns dos destaques. Na boca temos um tinto aveludado, com taninos de ótima qualidade, acidez agradável e uma bela mineralidade. Fruta e madeira estão perfeitamente integradas, assim como o álcool, que dá estrutura ao conjunto mas é praticamente imperceptível. Sabores de groselha e tabaco marcam o perfil gustativo, com um gostoso toque tostado no longo final. Um vinho delicioso demais, que flerta a todo instante com nossas emoções.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halo violáceo

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

complexo e expressivo, vai mostrando novas nuances a cada taça; baunilha, manteiga, cassis, compota de ameixas, violetas e pimenta do reino são alguns dos destaques

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

aveludado, com taninos de ótima qualidade, acidez agradável e uma bela mineralidade; fruta e madeira estão perfeitamente integradas, assim como o álcool, que dá estrutura ao conjunto mas é praticamente imperceptível; sabores de groselha e tabaco marcam o

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



CULINÁRIA