

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Reta Marcelo Retamal Quebrada Seca 2022
Vinícola	Marcelo Retamal
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Limarí
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maduração	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	96 pts Wine Advocate 96 pts James Suckling 95 pts Tim Atkin 95 pts Descorchados 95 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após 23 anos trabalhando como enólogo para a vinícola De Martino, Marcelo Retamal decidiu apostar em projetos menores. Agora, além de atuar na Viñedos de Alcohuaz, no Vale del Elqui, elabora vinhos com sua própria marca, a RETA.

Um de seus primeiros lançamentos autorais foi o Quebrada Seca. Trata-se de um branco elaborado com uvas do vinhedo de Chardonnay mais antigo do Valle del Limarí.

Eles foram plantados em 1993, em pé franco, na zona de Quebrada Seca. É uma região onde as precipitações não ultrapassam os 100 mm anuais, e os vinhedos encontram-se expostos a camanchaca, uma névoa úmida que advém do oceano Pacífico.

Marcelo Retamal elabora este Chardonnay com uvas colhidas manualmente. A vinificação inicia com a prensagem dos cachos inteiros, seguida pela fermentação com leveduras indígenas dentro de barricas de carvalho francês de 228 L. Após a malolática, a maturação do vinho ocorre ao longo de 24 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



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 burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole