

Vinho	RETA Quebrada Chalinga Pinot Noir 2021
Vinícola	Marcelo Retamal
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Limarí
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2036+
Decanter	45 minutos
Premiações	95 pts Wine Advocate 94 pts Tim Atkin 94 pts Descorchados 94 pts Revista Adegas 94 pts Vinous



Após 23 anos como enólogo da vinícola De Martino, Marcelo Retamal decidiu direcionar sua energia a projetos menores e mais autorais. Hoje, além de atuar na Vinhedos de Alcohuaz, no Vale del Elqui, elabora vinhos sob sua própria marca, a RETA.
Lançado na safra 2019, Quebrada Chalinga é um Pinot Noir elaborado com uvas do vinhedo homônimo, plantado em pé franco em 2006. O cultivo é conduzido sem o uso de herbicidas, com manejo totalmente manual, refletindo uma viticultura de intervenção mínima.
Na vinificação, foram empregadas leveduras nativas, além de fermentação com 50% dos cachos utilizados inteiros; o restante foi desengaçado, sem esmagamento. Após 30 dias, o vinho foi prensado e seguiu para barricas usadas de carvalho francês, onde estagiou por 14 meses.

۷

INTENSIDADE baixa  alta

EVOLUÇÃO primário  terciário

DESCRIÇÃO



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



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	oleginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral