VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Reta Quebrada Seca Chardonnay 2020
Vinícola	Marcelo Retamal
Safra	2020
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Limarí
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	98 pts Tim Atkin 2023 | 95 pts La Cav | 95 pts The Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

RETA é o mais novo projeto pessoal de Marcelo Retamal.

Após anos guiando rumos sólidos para a De Martino, em 2019, Retamal passou a apostar em projetos menores, de caráter pessoal. Por isso, além de se tornar enólogo da Viñedos de Alcohuaz, da família Flaño, no Vale del Elqui, iniciou um projeto próprio, inicialmente tomando como base vinhedos de Coquimbo e do Maule.

Um de seus primeiros vinhos autorais foi o Quebrada Seca. Trata-se de um Chardonnay elaborado a partir dos vinhedos mais antigos que a cepa possui no Limarí. Eles foram plantados em 1993, em pé franco, na zona de Quebrada Seca, onde as precipitações não ultrapassam os 100 mm anuais. Como resultado do tempo, sobreviveram apenas os vinhedos expostos a *camachaca,* uma névoa úmida que advém do oceano Pacífico. Dos 24 hectares iniciais, restaram apenas 2,5.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas tropicais e de caroço (abacaxi, banana, melão, carambola e lima), envoltas por especiarias doces, notas minerais calcárias e traços salinos

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: é volumoso e intenso, denotando muito equilíbrio através da mescla entre frescor cítrico e textura aveludada; é preciso e revela deliciosas frutas, tanto maduras quanto cristalizadas, finalizando de maneira muito persistente, com traços de umami

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: ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno