

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Reta Quebrada Seca Chardonnay 2020                               |
| <b>Vinícola</b>               | Marcelo Retamal  |
| <b>Safra</b>                  | 2020   |
| <b>País</b>                   | Chile  |
| <b>Região</b>                 | Coquimbo   |
| <b>SubRegião</b>              | Valle del Limarí   |
| <b>Tipo</b>                   | branco   |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%  |
| <b>Maturação</b>              | 24 meses em barricas de carvalho                                 |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2027   |
| <b>Decanter</b>               | -  |
| <b>Premiações</b>             | 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 Alcohuz, 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

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

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

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### 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

### 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 tucupí, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno



### CULINÁRIA