

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Sacrificio Gran Reserva 2011
<b>Vinícola</b>	Viña Tremonte
<b>Safra</b>	2011
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Cachapoal
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah e 10% Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	14.8%
<b>Maturação</b>	10 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	18°C
<b>Guarda</b>	10 anos
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE

## TAÇA

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Sacrificio é um vinho realmente exótico. A começar pela garrafa, cujo rótulo é feito de tecido e a capsula de cera. Após elaborado, é colocado em uma caixa de madeira e enterrado nas encostas do Monte Tunca (local do primeiro assentamento humano no Chile). Isso ocorre no dia do equinócio de outono, como um sacrifício dos Incas. Lá ele permanece envelhecendo até que esteja pronto para ir ao mercado. O resultado é um tinto de grande estrutura e complexidade, com muita potência e ótima longevidade. Ao final resta uma certeza: bebê-lo não é sacrifício algum!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi escuro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

muito intenso, com frutas vermelhas e negras em compota, baunilha, especiarias e um toque de tabaco



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

potente e estruturado, com acidez gastronômica, taninos maduros e final longo



### 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