

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Santa Cruz Chaman Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Viña Santa Cruz
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fruto da sub-região de Lolol, na porção costeira do Valle de Colchagua, a cerca de 40 km do Oceano Pacífico, este exemplar tem origem em uma das zonas mais interessantes do Chile para a variedade. Ali, a influência marítima e andina favorecem uma maturação equilibrada, preservando frescor, profundidade e elegância. A Viña Santa Cruz, fundada pela família Cardoen, é hoje um dos grandes nomes do enoturismo chileno, eleita como a melhor experiência enoturística do Chile em 2023. Mas a verdadeira força da vinícola também aparece em seus vinhos, originados exclusivamente com uvas de vinhedos próprios e marcados por elegância e consistência. Este Gran Reserva foi elaborado somente com Cabernet Sauvignon, proveniente de videiras plantadas entre 1998 e 2005, em pé franco, com colheita manual realizada no ponto ideal de maturação. Após a fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada, o vinho amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de ameixa, cereja negra e amora aparecem envolvidos por notas de especiarias, como pimenta-do-reino e cardamomo, além de alcaçuz, nuances terrosas e um belo toque defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

mostra um perfil que lembra grandes tintos bordaleses: estruturado, profundo e muito harmonioso, com taninos maduros, ótima acidez e uma camada generosa de fruta sustentada pelas especiarias; o final é longo, saboroso e extremamente agradável

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA