

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Santa Cruz Chaman Reserva Cabernet Sauvignon 2019
<b>Vinícola</b>	Viña Santa Cruz
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	14,3%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	92 pts La Cav

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pela família Cardoen, a Viña Santa Cruz tornou-se um grande destino turístico, sendo eleita a melhor experiência enoturística do Chile em 2023. A excelência da vinícola, porém, vai muito além do turismo e também se reflete em seus rótulos, elaborados exclusivamente com uvas de vinhedos próprios no Valle de Colchagua. <br /><br />O Chaman Reserva Cabernet Sauvignon 2019 nasce em Lolol, área localizada a apenas 32 km do oceano Pacífico e marcada pela forte influência marítima, responsável pelas manhãs frias e pela frequente presença de neblina. As parcelas estão situadas em El Huaico, uma das zonas mais quentes do vale, mas ainda beneficiada pelos ventos costeiros. <br /><br />Os solos de excelente drenagem, compostos por argila vermelha, rochas e cascalhos em decomposição, limitam naturalmente o vigor das videiras e favorecem maior concentração dos frutos. Cultivadas em pé-franco, sem o uso de porta-enxertos, as plantas expressam com autenticidade as características do terroir local. <br /><br />A colheita é manual e realizada nas primeiras horas da manhã, preservando a qualidade das uvas até o início da fermentação. Para completar, o vinho amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE 


 baixa alta

EVOLUÇÃO 


 primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, cereja e amora, envoltas por elegantes notas de especiarias, como pimenta-preta e cardamomo; apresenta ainda nuances de alcaçuz, toques terrosos e delicadas notas defumadas

INTENSIDADE 


 baixa alta

DOÇURA 


 seco doce

ACIDEZ 


 baixa alta

TANINO 


 baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA 


 curta longa

### DESCRIÇÃO

estruturado, profundo e harmonioso, com taninos maduros e bem integrados, ótima acidez e excelente equilíbrio; revela frutas negras maduras, especiarias e um final persistente e elegante

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 


 sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada



### CULINÁRIA