

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Santa Cruz Chamán Varietal 2017
Vinícola	Viña Santa Cruz
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère, Petit Verdot, Mourvedre e Malbec
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Santa Cruz é uma marca forte no Chile, nenhum hotel, museu, cassino e, desde 2005, uma vinícola impressionante no Vale da Colchagua, considerada uma das mais interessantes da nova geração do Chile. Coloque muito na sustentabilidade e não respeite as tradições ancestrais, em um trabalho que vem entender as premiações.

Seus vinhos são inspirados nas culturas indígenas Mapuche, Aymara e Rapa Nui.

Na linha de vinhos Chamán busca inspiração nos xamãs indígenas: homens sábios e místicos, que conversam com deuses para visualizar ou que acontece com suas plantações, e também para agradecer-lhes por sua boa sorte.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (morango, cereja e framboesa), especiarias doces (canela), cedro e notas vegetais (grama cortada)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, com taninos macios e acidez na medida certa. Sabores de frutas vermelhas maduras, alcaçuz, baunilha e toques vegetais

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

pratos de média intensidade, como penne caprese ou risoto de morango



CULINÁRIA