

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schwaderer Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Schwaderer Wines
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts La Cav 93 pts Guia Vinau 91 pts Marcelo Copello 91 pts Tim Atkin Medalha de Ouro - Catad'Or

VEDANTE



Twin Top

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Constanza e Mariane Schwaderer produzem vinhos incríveis! A criatividade de Mariane, que desenvolve a identidade visual única de cada garrafa, aliada a expertise enológica de Connie, fez com que em 2015, as duas dessem início a este pequeno projeto autoral, onde visam a exploração dos diferentes vales do Chile, para encontrar as melhores expressões de suas cepas favoritas. Cabernet Sauvignon é uma delas. E de Cabernet Sauvignon, Constanza entende muito bem. Em 2005, antes de ser uma vinhateira independente, teve um exemplar eleito o melhor Cabernet Sauvignon no Guia de Vinos de Chile de 2005. Em 2007 um mesmo varietal seu, foi eleito o melhor pelo Guia La Cav. Todos os seus vinhos são sempre acompanhados de excelentes classificações, do público, da crítica e, na maioria das vezes, de ambos. Não à toa, em 2015, Connie foi reconhecida como a melhor enóloga do Chile pelo círculo de cronistas gastronômicos y del vino. A carreira desta grande mulher não nos deixa dúvida alguma sobre o tamanho da qualidade que preza em cada garrafa que produz. Nesta, que é a primeira edição desse varietal de Cabernet Sauvignon, Connie recorreu a uvas de Pirque, o epicentro de qualidade para a cepa no Chile. Cultivadas no sopé da Cordilheira dos Andes, no Valle del Maipo, as vinhas encontram-se em altitude média de 750 metros e possuem 30 anos. Na adega, a vinificação contemplou uma maturação de 14 meses em barricas de carvalho francês, novas e de segundo uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras em compota (cereja, amora, ameixa), menta, pimenta-preta, especiarias (noz-moscada, cravo)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótimo Cabernet Sauvignon chileno, que em boca, mostra uma ótima profusão de frutas negras em compota, aliadas a especiarias doces; os taninos são maduros e bem polidos, a acidez é fresca e muito suculenta, provocando uma ótima fluidez; final longo, saboroso e ótima persistência de sabor

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