

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schwaderer Carignan 2017
Vinícola	Schwaderer Wines
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	100% Carignan
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15 minutos
Premiações	92 pontos Guia Descorchados 4 estrelas Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De **talento inegável** e **muita personalidade**; descritores que acompanham a carreira de **Constanza Schwaderer**.

Para esse incrível varietal de **Carignan**, ela usou uvas provenientes de vinhedos com pelo menos 30 anos de idade, na tradicional zona de **Cauquenes**, no **Valle del Maule**. Amadurecido em barricas de carvalho francês de distintos usos + 10% delas novas por 14 meses, é um tinto encantador e direto, com o caráter tão forte quanto o de sua autora.

No olfato temos aromas de **frutas vermelhas e negras maduras** (amora, cereja e groselha), **especiarias doces** (baunilha e canela), **tabaco** e leves **notas defumadas**. Em boca é de **ótima estrutura**, com **taninos finos e maduros**, e a acidez vivaz na medida certa. No sabor, as frutas negras maduras dominam e são completadas por toques mentolados e tostados.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja e groselha), especiarias doces (baunilha e canela), tabaco e leves notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos finos e maduros e uma acidez na medida certa. No sabor, as frutas negras maduras dominam e são completadas por toques mentolados e defumados

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

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, lasanha de frango, risoto de moranga, pizzas de embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA