

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Schwaderer Carignan 2018
<b>Vinícola</b>	Schwaderer Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maule
<b>SubRegião</b>	Cauquenes
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Carignan
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	14 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Vinau   93 pts La Cav   90 pts Wine Advocate

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De talento inegável e personalidade marcante, Constanza Schwaderer imprime sua identidade em cada vinho que assina. Para este expressivo Carignan, utilizou uvas provenientes de vinhedos com mais de 30 anos de idade, localizados em Cauquenes, no tradicional Valle del Maule. O amadurecimento ocorreu por 14 meses em barricas de carvalho francês de diferentes usos, sendo 10% novas, resultando em 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

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja e groselha), especiarias doces (baunilha, cravo-da-índia e canela), tabaco, notas defumadas e balsâmicas

#### 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; as frutas negras maduras dominam e são completadas por toques mentolados e defumados; o final de boca é longo e deleitoso

### 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



### CULINÁRIA

DESCRIÇÃO frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola