VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Schwaderer Petit Verdot 2020
Vinícola	Schwaderer Wines
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Maule
SubRegião	Loncomilla
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 a 18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cony, como Constanza Schwaderer é carinhosamente conhecida, foi eleita pelo **Círculo de Cronistas Gastronômicos** como a **Melhor Enóloga do Chile em 2015.** Extremamente talentosa, construiu sua reputação elaborando **vinhos autorais, com alma e tipicidade, únicos e de pura expressão terroir.** Formada engenheira agrônoma com especialização em Enologia, Cony é uma *winemaker* raiz, uma rebelde da vitivinicultura chilena que, ao lado de sua igualmente competente irmã Mariane, assina os vinhos da minúscula vinícola **Schwaderer Wines.**

Seu **Petit Verdot** é um sucesso, safra após safra, sempre alcançando ótimos resultados na crítica especializada internacional. As uvas são provenientes do **Valle del Maule** e, após uma meticulosa **vinificação de mínima intervenção humana,** o vinho amadureceu por **17 meses em barricas de carvalho francês.**

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: deliciosas frutas negras frescas e maduras, especiarias doces (baunilha e cravo-da-índia), cacau, tabaco, flores secas e notas defumadas e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótima estrutura e volume, com taninos firmes e finos, bem alinhados a uma acidez viva e salivante; as notas de frutas maduras e especiarias se destacam, com um ótimo final de boca

CULINÁRIA

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