VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sutil Reserve Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Viña Sutil
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle Central
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	90 pts La Cav

VEDANTE

Screw Cap

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Sutil nos brinda com o belíssimo custo benefício de um exemplar típico, "nervoso" e expressivo, mas em nada enjoativo. Um Sauvignon Blanc ao estilo Novo Mundo muito bem concebido.

Esta renomada vinícola radicada no Colchagua se tornou referência na vinificação da cepa, tanto que a casta é a mais representativa de seu portfólio. Muito disso se deve a viticultura exemplar que realiza nos principais *terroirs* do Chile, além do manejo esplendoroso realizado na adega pela enóloga Pamela Avilés.

Neste varietal, a Sutil realiza um *blend* entre terroirs: Costa de Colchagua - 18 km distante do Pacífico - e Valle de Curicó. Os clones cultivados - nos respectivo locais - são 242 e 1, criados na década de 1970 no *Loir-et-Cher* e plenamente adaptados as condições climáticas as quais estão submetidos.

As uvas foram colhidas em meados de março, durante a noite e nas primeiras horas da manhã. Foram vinificadas em tanques de aço inox, em baixa temperatura, cada parcela de vinhedo separadamente, e o *assemblage* feito apenas no final.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha, límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas tropicais, em especial abacaxi e manga, adicionadas de um toque de peras e frutas cítricas, como o pomelo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em boca, mostra-se um vinho muito refrescante, com alta acidez e um belíssimo destaque para notas de abacaxi, maracujá e pera, que perduram no deleitoso e persistente fim 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: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse