VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tagua Tagua Limited Edition GSC 2022
Vinícola	Bodegas Tagua Tagua
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Garnacha, Syrah e Carignan
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados | 93 pts Tim Atkin | 92 pts Gibert & Gaillard (Duplo Ouro) | 90 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tagua Tagua é uma das grandes revelações do Chile. Localizada em San Vicente de Tagua Tagua, no Vale do Maule, é administrada pelos quatro irmãos Correa Lisoni, que possuem como lema romper com o estabelecido.

Como eles mesmos definem: “Nos chamamos Os Irmãos Wright do Vinho porque desafiar o estabelecido está no nosso DNA. Cada garrafa de Tagua Tagua é o reflexo de nossa visão: audácia, inovação e um legado que segue se expandindo.”

Fruto da linha Limited Edition, este ousado tinto é elaborado com partes semelhantes de Garnacha, Syrah e Carignan, e amadurece por 8 meses em barricas francesas de primeiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas de frutas vermelhas maduras (framboesa, amora, cereja), acompanhadas por especiarias adocicadas, cacau e delicadas nuances de ervas frescas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: no paladar, é elegante e bem estruturado, com taninos finos e polidos, sustentados por uma acidez suculenta; a intensa presença da fruta vermelha madura encanta e se prolonga em um deleitoso final

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