VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tara Atacama Syrah 2018
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2018
País	Chile
Região	Atacama
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	50% do vinho estagiou em foudres e 50% em ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16-18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Guia Descorchados | 95 pts Tim Atkin | 94 pts La Cav | 93 pts Wine Advocate | 92 pts Vinous Media

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Consolidada como um dos grandes nomes da viticultura chilena, a Ventisquero plantou suas primeiras videiras no Deserto do Atacama em 2010 - em caráter experimental - fundando os 3,66 hectares do vinhedo Nicolassa. O projeto se mostrou promissor e em 2012 foi estabelecido um segundo vinhedo, o Longomilla, com cerca de 10 hectares. Ambos estão localizados no Vale de Huasco, uma região cujo perfil de solo, bem como a proximidade com o Rio Huasco, promovem uma elevada carga salina as videiras. Além disso, a distância de apenas 18 km do Oceano Pacífico garante a influência da chamada *camanchaca*, uma neblina densa e úmida que providencia maior conforto térmico.

O Atacama é o deserto mais seco do mundo. O solo da região é de natureza arenosa e granítica, com baixíssima fertilidade. No entanto, apesar de extremas, essas condições de cultivo permitem a manutenção de uma qualidade linear nos vinhos da linha Tara.

As uvas de Syrah empregadas neste varietal foram colhidas pela manhã, quando as temperaturas são mais amenas, e foram transportadas até a adega em caminhões refrigerados. A vinificação foi realizada em pequenas cubas abertas, com leveduras nativas, prezando pela pouca extração. A malolática decorreu em barricas francesas e o estágio final demandou alguns meses em barricas neutras e também em cubas de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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 rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta