

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tara Red N°1 Pinot Noir 2019
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2019
País	Chile
Região	Atacama
SubRegião	Valle de Huasco
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	estagiou durante 30 meses (70% do vinho em foudres e 30% em ovos de concreto)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	96 pts Guia Descorchados 94 pts Tim Atkin 94 pts Revista Adega 94 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A inovação é uma pauta frequente na Viña Ventisquero. Consolidada como um dos grandes nomes da viticultura chilena, a empresa plantou suas primeiras videiras no Deserto do Atacama em 2010, fundando os 3,66 hectares do vinhedo Nicolassa, cultivado apenas com cepas francesas. O projeto se mostrou promissor e em 2012 veio o segundo vinhedo, Longomilla, com cerca de 10 hectares. Ambos estão localizados na sub-região de Huasco, onde a viticultura sobrevive graças a proximidade com o leito do rio homônimo, o qual é uma fonte de irrigação, e com o Oceano Pacífico, que promove brisas moderadoras de temperatura e também a chamada camanchaca, uma neblina densa e úmida.

Atacama é o deserto mais seco do mundo. O solo da região é de natureza arenosa e granítica, com baixíssima fertilidade, e como se não bastasse, contém muita salinidade (entre 20 e 30 vezes superior ao adequado para a viticultura). Desta forma, as Ventisquero precisou cultivar videiras com porta enxertos resistentes a esta condição, além de promover uma irrigação abundante, capaz de realizar uma espécie de "lavagem" do terreno.

Apesar de extremas, essas condições permitem a manutenção de uma qualidade linear nos vinhos da linha Tara.

100% varietal de Pinot Noir, este exemplar foi vinificado com mínima intervenção. A fermentação

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, especiarias como cravo e canela, toques de tabaco, ervas frescas e uma insigne nota salina



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

em boca, se evidencia um Pinot fora da curva: sua textura é aguda, evidenciada por taninos polidos, ótima acidez, e nos sabores se mostra muito amplo, destacando salinidade nítida, toques tostados e cerejas como pano de fundo

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

ocorreu de forma espontânea, com mínima adição de sulfitos, além do uso de 35% de cachos inteiros. Ao final, estagiou durante 30 meses, 70% do conteúdo em foudres e 30% em ovos de concreto.