VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	TerraNoble Civis Carménère 2023
Vinícola	TerraNoble
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Carménère, Syrah e Malbec
Teor Alcoólico	13,9%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (50% do vinho)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A TerraNoble foi fundada em 1993 com o propósito de ser uma boutique especializada em Merlot. No entanto, 1994, o ano seguinte ao de sua fundação, foi marcado pela revelação de que muitas vinhas do país, supostamente consideradas Merlot, eram, na verdade, Carmenere.

Diante de tamanha descoberta, a vinícola viu seus planos mudarem completamente. Mas os enólogos, enxergaram uma grande oportunidade de se diferenciar no mercado.

Assim, a TerraNoble se tornou pioneira ao trabalhar a Carmenere de um modo sério. Lançou em 1998 o TerraNoble Reserva Carménère - agora nomeado Civis - e teve uma recepção tão positiva, que os investimentos de intensificaram. Em 2000, deu iniciou ao projeto CA, com o objetivo explorar dois novos locais no Valle de Colchagua.

Um deles é onde hoje está o vinhedo Los Cactus, na região costeira. Solos graníticos pobres em matéria orgânica e um clima mediterrânico, arrefecido pelas constantes brisas do Pacífico, prolongam o ciclo das videiras, e permitem que os vinhos mostrem uma expressão frutada muito interessante.

O Civis 2023 foi elaborado com uvas deste vinhedo. São 85% Carmenère, 10% Syrah e 5% Malbec. O vinho conta também com uma maturação de 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, amora e framboesa, acompanhados por notas de pimenta-preta, especiarias adocicadas e delicadas nuances herbáceas; leves toques tostados e de chocolate complementam em segundo plano

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: apresenta corpo médio, com ataque macio e suculento, boa presença frutada e taninos maduros, finos e sedosos; a acidez é equilibrada, o final é persistente, com lpermanência de frutas maduras e especiarias

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: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos