

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tinta Tinto Cabernet Sauvignon 2017
Vinícola	Tinta Tinto
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	17 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Tinta Tinto** é um projeto familiar capitaneado por Roberto Carrancá e sua esposa Javiera Fuentes. Por muitos anos Roberto foi enólogo-chefe de uma gigante chilena, que produz mais de 10 milhões de garrafas por ano. Se sentindo oprimido pela escala e necessidade de padronização dos vinhos, decidiu abandonar o emprego e fundar sua própria vinícola, focando na produção de pequenos lotes com personalidade própria. Na Tinta Tinto tudo é feito à mão, desde a colheita até a confecção dos rótulos. Javiera é artista plástica, e pinta e numera à mão cada um dos rótulos. Trabalham de forma sustentável, aplicando técnicas modernas para fazer o que chamam de “negawatt” — ou vinhos com energia zero. Este Cabernet Sauvignon tem suas uvas oriundas de um vinhedo plantado em 1994 no mítico terroir de El Mariscal, localizado em La Pintana, Puente Alto – Valle del Maipo. A vinificação é realizada de forma natural, sem utilização de nenhum aditivo. A fermentação alcoólica se dá em pequenos tanques e apenas com leveduras autóctones. Findada a malolática espontânea, o vinho é inserido em barricas de carvalho de segundo uso, onde amadurece por 17 meses. Enfim é engarrafado por gravidade sem qualquer filtragem. Esta safra 2017 resultou em raríssimas 2.403 garrafas!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras, principalmente maduras, estão entrelaçadas a notas de especiarias doces e picantes, couro, caramelo, café, piso florestal e eucalipto, finalizando com interessantes toques amadeirados e de torrefação

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

gordo, com taninos firmes, porém extremamente maduros, muito bem suportados por uma acidez bastante salivante, que traz vivacidade ao conjunto. O perfil de sabor comprova os descritores aromáticos com louvor e o final de boca é agradabilíssimo e de grande persistência

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

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



CULINÁRIA