

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tinta Tinto Pinot Noir 2020
Vinícola	Tinta Tinto
Safra	2020
País	Chile
Região	Aconcagua
SubRegião	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	9 meses em cubas de cimento
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	94 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tinta Tinto elabora vinhos de garagem desde 2010. Começou a produção na cidade litorânea de Algarrobo, com meros 600 kg de uva, e hoje consegue comercializar mais de 12.000 garrafas ao ano. Todas as uvas são provenientes de vinhedos parcelares do Valle de Casablanca, sem qualquer tipo de mistura, garantindo a tipicidade do *terroir*. O projeto desde então é levado a cargo pelo casal Roberto Carrancá e Javiera Fuentes, que adaptaram sua casa para a elaboração de vinhos de maneira minuciosa e artesanal. Cada rótulo foi pintado e escrito a mão, chamando a atenção para tamanho cuidado com cada detalhe nas etapas de elaboração de seus exemplares. Na safra de 2020, todos os vinhos sofreram mínima intervenção, ou seja, pouca adição de sulfitos e fermentação espontânea. Grande parte do trabalho é realizado de forma manual, sem máquinas, pois a pequena vinícola mantém apreço pela responsabilidade ambiental. As uvas empregadas no Tinta Tinto Pinot Noir advêm de vinhas orgânicas e a maturação decorreu por 9 meses em cubas de cimento, sem clarificação e nem filtração, além de envase através da gravidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi translúcido



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

fruta vermelha plena (framboesa, e morango), junto a notas de especiarias doces (canela e alcaçuz), além de toques de violetas e anis



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

impressiona pela jovialidade, sinal de que ainda deve evoluir positivamente por uns bons anos; tem taninos firmes, acidez salivante e um perfil de sabor que mescla as frutas vermelhas com uma multitude de ervas culinárias



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

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