VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Torres Heroes del Vino Tenaz Cinsault 2019
Vinícola	Miguel Torres
Safra	2019
País	Chile
Região	D.O. Valle del Itata
Tipo	tinto
Castas	100% Cinsault
Teor Alcoólico	13%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês de 5 ou mais usos por 12 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	94 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Imagine um coletivo de viticultores, entusiasmados e reconhecidamente talentosos, recebendo as ferramentas necessárias para potencializar seus processos de manejo no campo e cantina, além do respaldo comercial de uma gigante do ramo. Desenvolvimento pessoal e econômico, girando as engrenagens sociais da comunidade.

Desta forma o pequeno produtor deixa de vender suas uvas enfrentando preços muito baixos, assegurando a comercialização da fruta em suas melhores condições, mantendo a identidade de suas vinhas, e permitindo que elas contem sua história numa garrafa de vinho, como nas mais reputadas regiões vitivinícolas do mundo.

A estreia do projeto é o Tenaz 2019, e chega em grande estilo: é um varietal de Cinsault com uvas provenientes de vinhas velhas, plantadas no ano de 1955 em pleno Secano Interior del Valle del Itata, cultivadas pelo Sr. José Miguel Castillo. Morador local, José Miguel, um colono dedicado à agricultura, recebeu com alegria a possibilidade de fornecer a uma grande empresa e receber um valor justo para tal.

Os aromas são de frutas vermelhas silvestres, como morango, framboesa, cereja e groselha, com um floral de violeta, nuances de especiarias doces que remetem a canela e noz-moscada, e uma nota de castanha cozida. É muito saboroso e equilibrado, com a fruta se insinuando madura e de acidez salivante. Seus taninos são macios e escoltam a nota floral, que se confirma em boca, seguida por um final levemente especiado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho-rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■		alta
EVOLUÇÃO	primário	■	■	■		terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas silvestres, como morango, framboesa, cereja e groselha, com um floral de violeta, nuances de especiarias doces que remetem a canela e noz-moscada, e uma nota de castanha cozida

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: muito saboroso e equilibrado, com a fruta se insinuando madura e de acidez salivante; taninos macios; nota floral, que se confirma em boca, seguida por um final levemente especiado

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: codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã