VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valmarino Churchill Cabernet Franc 2017
Vinícola	Valmarino
Safra	2017
País	Brasil
Região	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	16 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18° C
Guarda	até 2027
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quando falamos de **Cabernet Franc** é praticamente unânime: o **Valmarino & Churchill** ocupa o topo da pirâmide da produção nacional.

Mesmo sem focar especificamente na casta, mas sim na categoria "vinho tinto", ele também é referência forte em qualidade.

É o que podemos chamar de *cult wine*.

Ao longo de suas sete safras — a primeira em 2006, com meras 600 garrafas produzidas — este belo fruto da parceria entre a vinícola **Valmarino** e **Nathan J. Churchill**, se consolidou como um divisor de águas no trabalho com a bordalesa Cabernet Franc.

Contrariando o senso comum, o enólogo Marco Salton apostou no sistema de pérgola trentina para o plantio dos seus vinhedos (ao invés da tradicional espaldeira). A área selecionada foi nas colinas de Pinto Bandeira, situadas a 700 metros de altitude e com exposição solar ideal (norte).

A colheita é manual, com seleção de cachos ainda no vinhedo. Após o desengace as uvas são fermentadas em tanques e depois amadurecem por 16 meses em carvalho americano **Canton Grand Cru**, sempre de primeiro uso. A Canton é uma subsidiária da francesa Taransaud, e emprega nas suas barricas toda a *expertise* desenvolvida por esta tonelaria que é referência no mundo do vinho.

Nesta safra 2017 o resultado foi de apenas 4.459 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com halos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: o tostado da madeira está bem presente, assim como notas de tabaco, coco e baunilha, entrelaçadas por mirtilos e amoras maduras, além de discretas nuances terrosas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: talvez a versão mais equilibrada deste tinto até hoje; os taninos estão domados e o paladar rico e concentrado mostra uma textura sedosa, com acidez salivante e excelente persistência gustativa

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: parrilla, cassoulet, pato confitado, cordeiro assado lentamente, menarosto, steak au poivre, pimentões assados, recheados com chili e gratinados, charcutaria e queijos