

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ventisquero Grey Apalta GCM 2020
<b>Vinícola</b>	Viña Ventisquero
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>SubRegião</b>	Apalta
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	62% Garnacha, 19% Cariñena, 19% Mataro
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	em foudres de carvalho francês por aproximadamente 1 ano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2030
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Guia Descorchados   92 pts Tim Atkin   92 pts La Cav   92 pts Adegas   92 pts Wine Advocate   91 pts James Suckling   91 pts Vinous Media

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado com três variedades mediterrânicas clássicas, Garnacha, Cariñena e Mataro (também conhecida por Monastrell na Espanha e Mourvèdre na França), o Ventisquero Grey GCM teve origem em um único bloco, o de número 29. Ele está localizado em uma colina no Valle de Apalta, diferenciada principalmente pelo seu solo, composto por cerca de 50% de matéria pedregosa, como pequenas pedras, rochas e granito alaranjado. Além de o solo ser caracterizado como muito pobre, destaca-se que o ano de 2020 foi muito quente e seco em Apalta, reproduzindo de maneira fidedigna um clima mediterrânico, com condições muito propícias para as três variedades. Felipe Tosso é quem comanda todas as etapas de vinificação da Ventisquero na região. Ele foi eleito enólogo do ano no Informativo Especial do Chile de 2022 feito pelo crítico inglês Tim Atkin. Fruto de sua expertise, este vinho foi baseado na Garnacha e conta com frações aproximadamente iguais de Cariñena e Mataro, que juntas representam em torno de 2/5 do conteúdo. A vinificação iniciou através da maceração das uvas em tanques abertos, de 3 a 5 dias, com 50% de cachos inteiros. Na sequência, realizou-se a fermentação lenta, com temperatura entre 22 e 26 °C. Para controlar o nível dos taninos, também foi feita uma maceração pós-fermentativa durante 2 a 3 semanas. A etapa final de elaboração contou com um estágio de cerca de 1 ano em foudres de carvalho francês.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras (framboesa, amora, cereja), especiarias adocicadas, cacau e nuances mentoladas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

elegante e bem estruturado, tem taninos finos e polidos, acidez suculenta e ótima carga de fruta vermelha madura, que permanece em seu deleitoso final

### 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



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos