

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Grey Apalta GCM 2020
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Apalta
Tipo	tinto
Castas	62% Garnacha, 19% Cariñena, 19% Mataro
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em foudres de carvalho francês por aproximadamente 1 ano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	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 com 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

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

elaboração contou com um estágio de cerca de 1 ano em foudres de carvalho francês.