

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ventisquero Grey Glacier Cabernet Sauvignon 20 anos 2014
<b>Vinícola</b>	Viña Ventisquero
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	D.O. Valle del Maipo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	93% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot e 3% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	22 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2026
<b>Decanter</b>	de 30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ATENÇÃO cliente VinumDay: vinho com fator UAU alcançado!

Em comemoração ao seu vigésimo aniversário, a vinícola Ventisquero elaborou um Cabernet Sauvignon fantástico, digno de seu nome – Perfectly Aged (Perfeitamente Envelhecido), em um lote único de apenas 11.500 garrafas.

De fato, trata-se de um vinho produzido dentro da qualidade da linha Grey Glacier, uma das principais da empresa, abaixo apenas dos seus famosos ícones Heru, Enclave, Pangea e Vertice.

As uvas da variedade Cabernet Sauvignon, que domina o corte com 93%, são provenientes do Single Block N°38 do espetacular vinhedo La Trinidad, localizado a 50km do Oceano Pacífico, no setor costeiro do Valle del Maipo. Este mesmo setor do Maipo também fornece as uvas do restante do blend – 4% de Petit Verdot e 3% de Cabernet Franc.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras, em que se destacam amora, cereja-negra, mirtilo, jabuticaba e ameixa; amplo espectro de especiarias, desde as doces, de cravo, anis-estrelado e noz-moscada, às picantes, como pimenta-preta; sous-bois; notas tostadas e de eucalipto

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, de amora, cereja-negra, mirtilo e ameixa; taninos muito maduros e polidos, acompanhado por acidez vibrante; especiado na medida, leve herbáceo de pimenta vermelha; final de boca que remete a chocolate amargo com um toque refrescante de menta

#### 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

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, spaghetti alla putanesca