

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Grey Glacier Single Block Syrah 2017
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2017
País	Chile
Região	Apalta (D. O. Valle de Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 18 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 DES 91 La CAV 90 RP

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre o **grupo seleta das melhores e mais conceituadas empresas chilenas**, a **Viña Ventisquero** dispensa maiores apresentações. Desde 1998, fundada por **Gonzalo Vial**, produz vinhos inovadores e de alta qualidade, com respeito ao meio ambiente em todas etapas do processo de elaboração.

Sem dúvidas conhecer a qualidade da prestigiosa linha **Grey Glacier**, entre as principais da empresa, é fundamental para melhor apreciar todo o conceito envolvido! Através da máxima expressão do terroir (de características únicas de solo e clima), cada garrafa nasce de um único bloco, homenageando o seu local de origem.

No rótulo em questão, as uvas **100% da variedade Syrah** são provenientes do **Single Block N°1**, do espetacular vinhedo **La Roblería, localizado na região de Apalta**. O cultivo é realizado dentro das restritas normas da Denominação de Origem Valle de Colchagua. Apalta é um pequeno vale na parte interior e mais fria de Colchagua, tem formato de ferradura de frente para o sul, com uma impressionante variedade de solos, um verdadeiro paraíso para a casta Syrah.

De colheita manual e seleção personalizada, a vinificação é fruto do renomado enólogo **Felipe Tosso**, atuante na vinícola desde a sua fundação. Para ele, fazer vinhos é uma inspiração, um trabalho árduo mas de conexão com a terra para transformar a uva em um líquido que reflita a sua origem.

A propósito, ele faz isso com muita paixão e excelência!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com nuances violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (framboesa, groselha, amora, mirtilo), *pot-pourri* de flores vermelhas, especiarias picantes (pimenta preta), envolvidas por nuances de couro e um toque de ervas (tomilho)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

rico e estruturado, com ótima presença de taninos redondos e maduros, de acidez e corpo marcantes, escaldados por um toque aveludado que enche a boca de forma muito agradável; persistente, com frutas negras e toques de cacau

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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA

