

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Heru Pinot Noir 2016
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	94 pts Descorchados 93 pts Wine Advocate (Robert Parker)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“Este é um dos melhores Pinots chilenos da atualidade”

—**Patricio Tapia**, Guia Descorchados

“Etéreo e elegante, um exemplar brilhante de Casablanca. Fresco, floral e vibrante, com madeira e fruta perfeitamente integradas, este 2016 é o melhor Pinot que já provei da Ventisquero”

—**Luis Gutiérrez**, Wine Advocate de Robert Parker

Pinot ícone da Ventisquero, este vinho tem seu nome inspirado em uma lenda local. A lenda conta que um elfo chamado **Herú** vive secretamente entre os vinhedos de Casablanca, protegendo aquele que é o seu principal tesouro: a colheita da uvas.

Lenda à parte, ao provar este vinho é perceptível que a Ventisquero não mediu esforços para entregar aqui um Pinot classudo! Ele incorpora as melhores características de um exemplar do Novo Mundo, ao mesmo tempo em que encapsula tons encontrados em bons vinhos do velho continente.

Fruto de um pequeno lote (o bloco 34) situado na porção de Tapihue, o Heru traz uma elaboração distinta, que contempla fermentação de parte das uvas (30%) juntamente com os engaços, um modelo típico da escola borgonhesa. O amadurecimento é realizado durante 14 meses em carvalho, que mescla cascos novos, de segundo e terceiro usos.

Um ponto que vale salientar é a característica da **safra 2016**, que foi bem mais fria que o habitual. Embora difícil para variedades que amadurecem tarde, como a Cabernet Sauvignon, ela foi vital para

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada claro



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas e morangos maduros, especiarias indianas, raspa de laranja, baunilha e um toque de funcho



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos finos e maduros encontram fruta abundante e uma belíssima acidez; notas terrosas e amendoadas dão contornos de classe ao conjunto, com final sedoso e persistente

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

clássico beuf bourguignon, pappardelle ao ragù de cordeiro, carnes grelhadas, molhos de média untuosidade, funghi trifolati



CULINÁRIA

castas de ciclo mais curto, como a Pinot. Com temperaturas mais amenas o ciclo foi prolongado, garantindo assim um **excelente equilíbrio** entre a maturação de açúcar e o desenvolvimento dos compostos fenólicos.