

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Heru Pinot Noir 2023
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2023
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	94 pts Descorchados 93 pts Tim Atkin 93 pts James Suckling 93 pts Wine Advocate 91 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Ventisquero Herú é um Pinot classudo, que denota todo o cuidado e a ambição do enólogo Felipe Tosso para chegar em um resultado de alto nível. Ele reúne as melhores virtudes do Novo Mundo, ao mesmo tempo em que revela nuances típicas dos grandes vinhos do Velho Continente.

Dentre os rótulos Ultra-Premium da Ventisquero, o Herú se destaca pela procedência: é oriundo do bloco 34, em Tapihue, cerca de três hectares compostos por solos graníticos e argilosos, típicos da Cordilheira Costeira do Vale de Casablanca. Vale a pena ressaltar que essa área é a mais promissora para Pinot Noir no Chile.

Sua vinificação é criteriosa: cerca de 30% das uvas fermentam em cachos inteiros, num estilo inspirado na escola borgonhesa. Em seguida, o vinho amadurece por 14 meses em barricas de carvalho francês, combinando recipientes novos, de segundo e terceiro uso.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi de média intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO aromas intensos e amplos revelam com definição cerejas e morangos maduros, que se misturam a especiarias, raspas de laranja, baunilha, finalizando com nuances de rosas-vermelhas, funcho, cogumelos e delicadas notas tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO em boca, os taninos finos e maduros se unem à fruta abundante e a uma belíssima acidez; notas terrosas e amendoadas conferem classe ao conjunto, culminando em um final sedoso e persistente



CULINÁRIA

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 peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos