

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Homenaje
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	Blend de 20 safras
País	Chile
Região	Valle del Maipo e Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Syrah, com uma pitada de Cabernet Franc, Petit Verdot e Carménère
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	em barricas de carvalho francês, principalmente novas e de segundo uso, por diferentes períodos
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	94 Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em comemoração a **vigésima safra** da empresa, o enólogo **Felipe Tosso** criou um **vinho único e inimitável!** O **Ventisquero Homenaje é um tributo a todas as colheitas da Viña Ventisquero.**

Tudo começou no ano de 2000 quando Felipe deixa o grupo Concha y Toro, onde trabalhou ao lado do lendário enólogo francês Jacques Boissenot, participando diretamente na criação do mítico Don Melchor, e assume a enologia da Ventisquero.

Com o expertise construído por anos de trabalho duro, focado em elaborar vinhos de alta gama, com professores de peso como o amigo Pablo Morandé e o consultor da Ventisquero, o consagrado John Duval, ex-Penfolds, Felipe decide fazer uma **homenagem às suas 20 safras na empresa.**

Desta forma, ele seleciona os **melhores vinhos Cabernet Sauvignon e Syrah elaborados entre 2001 e 2020.** Basicamente **estamos falando de um assemblage entre os ícones Enclave e Pangea!** A primeira safra do Enclave foi em 2010 e a do Pangea em 2004. Antes disso, os vinhos são da linha Grey.

O **Pangea é 100% Syrah**, enquanto o **Enclave** tem como base a **Cabernet Sauvignon**, sempre de 85 a 90% do corte, completado com **pequenas parcelas de Petit Verdot, Carménère e Cabernet Franc.**

Para a composição do Ventisquero Homenaje foram utilizadas **cerca de duas mil garrafas de safras entre 2001 e 2017** (a maior porcentagem de vinho está entre as safras de 2010 e 2015). **As safras 2018,**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cassis, blueberry e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, figo seco, chocolate amargo, sous bois, pimenta preta, *herbs de provance*, couro, licor maraschino e toques minerais e defumados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, gordo e poderoso, é volumoso e de boa untuosidade. Os taninos são firmes, maduros e finos e são suportados por uma acidez muito gastronômica e salivante

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

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeletas de porco grelhadas com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew



CULINÁRIA

2019 e 2020 vieram diretamente das barricas de carvalho francês (único tipo de carvalho utilizado nos vinhos que compõem o blend do Homenaje).

Perguntado se o Homenaje poderia se tornar um vinho "de linha", Felipe responde que seria impossível repetir o resultado, visto que não realizou anotações. Porém fala que o conceito foi bem aceito e pode utilizá-lo em futuras comemorações.