

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ventisquero Homenaje

Vinícola Viña Ventisquero
Safra Blend de 20 safras

País Chile

Região Valle del Maipo

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 Adega

VEDANTE

TAÇA







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 a expertise construída 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 gustativa



baixa

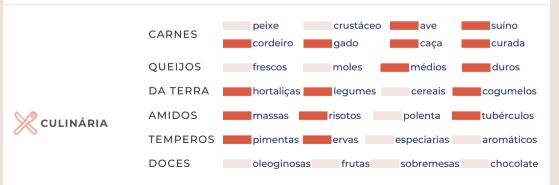
DESCRIÇÃO

PERSISTÊNCIA

TANINO

CORPO

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



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

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.