

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Queulat Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	90 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Vinã Ventisquero** é um dos grandes nomes do Chile. Fundada no Valle del Maipo, em 1998, a vinícola tem em seu nome o tributo a uma das mais belas regiões do planeta, a Patagônia. Os *ventisqueros*, montes de neve e gelo que cobrem o topo das montanhas, são paisagens típicas deste país, cuja beleza natural é deslumbrante.

A empresa lançou seus primeiros vinhos em 2001, e devido ao sucesso, logo viu-se como uma das maiores exportadoras do Chile. Com o crescimento, passou a ter vinhedos em outras regiões do país, entre elas os Valles de Casablanca, Colchagua e Leyda, além de uma audaciosa plantação em meio ao Deserto do Atacama.

Queulat, um dos mais belos parques nacionais da Patagônia, é homenageado nesta linha Gran Reserva. Apesar do nome, não se engane, as uvas empregadas neste exemplar advém do Valle del Maipo - Viñedo Trinidad, uma zona costeira onde as primeiras videiras da empresa foram plantadas. A região é uma das mais valorizadas do Chile, tendo grande reconhecimento pelo Cabernet Sauvignon que produz.

A propósito, esta casta é quem predomina neste vinho (93%), mas é complementada por um toque de Syrah (5%) e uma pitada de Petit Verdot (2%). Durante a sua elaboração, as uvas passaram por uma maceração a frio antes de fermentar em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 22 e 26°C. Por fim, todo o conteúdo maturou **em barricas de carvalho francês** de tosta média por 14 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta ótima amplitude, revela frutas vermelhas e negras maduras (amora, framboesa, cassis), especiarias picantes (pimenta-preta), chocolate ao leite, couro, tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vigoroso e bem estruturado, tem taninos polidos, integrados ao conjunto; a acidez é salivante e harmônica; o fim de boca se estende, com persistência das notas frutadas e toques de tabaco, uma delícia

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA