

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho Ventisquero Queulat Gran Reserva Carménère 2020

Vinícola Viña Ventisquero

Safra 2020 País Chile

Região Valle del Maipo

Tipo tinto

Castas Carménère

Teor Alcoólico 13,5%

Maturação 12 meses em carvalho francês e americano

Temperatura de

Serviço

16 a 18 °C

Guarda 2030

Decanter 15 a 30 minutos

Premiações

VEDANTE









Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Vinã Ventisquero** é um dos grandes nomes da vitivinicultura chilena. Fundada no Valle del Maipo, em 1998, seu nome é uma referência aos *ventisqueros*, montes de neve e gelo que cobrem o topo das montanhas andinas e são paisagens típicas do país.

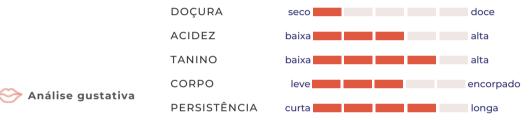
A linha Queulat foi pensada por Sergio Hormazábal, um dos mais recentes integrantes da equipe de enologia da empresa. A paixão pela gastronomia o fez pensar em vinhos que pudessem render harmonizações dos mais diversos tipos. Para este Carménère, o próprio recomenda seu consumo acompanhado de ensopados de porco ou carnes guisadas com ervas finas, além dos tradicionais queijos maduros e de média intensidade.

Este varietal foi originado no vinhedo Trinidad, o mesmo de onde nasceu a empresa, cultivado, portanto, na costa do Valle de Maipo. A distância de 50 km para o Oceano Pacífico garante uma influência moderadora das temperaturas. Além disso, o solo é argilo-arenoso, com uma ótima composição granítica devido a sua proximidade com as encostas das montanhas costeiras. O clima é moderado, variando de 5 a 15 °C no inverno e 12 a 29 °C no verão, ditando uma grande amplitude térmica durante a estação de crescimento.

A vinificação decorreu em tanques de aço inox e o estágio demandou 12 meses, sendo 80% em carvalho francês e 20% em carvalho americano, para todo o vinho.

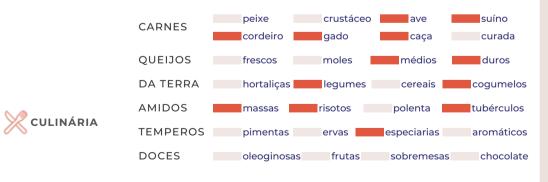
ANÁLISE SENSORIAL





DESCRIÇÃO

logo ao primeiro gole, se destaca pelo equilíbrio primordial, mostrando taninos granulares, acidez gastronômica e o notas gustativas que remete ao olfato, mostrando em primeiro plano frutas vermelhas, seguidas de ervas culinárias; o final é de longa persistência



frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo
DESCRIÇÃO marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao
molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como
coppa e bresaola