VINUM·DAY
est. 2014

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

Natural

TAÇA

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

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas vermelhas frescas e maduras (framboesa, cereja), pimenta-do-reino, folha de tomate, além de toques levemente achocolatados e minerais

Análise gustativa

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

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

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