

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	VENTISQUERO QUEULAT ITATA CINSULT 2017
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2017
País	Chile
Região	Guarilhue (Valle del Itata)
Tipo	tinto
Castas	100% Cinsault
Teor Alcoólico	13%
Maturação	30% do vinho foi envelhecido por 10 meses em barris de 300 litros de 4º uso, 70% em aço inox
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2025
Decanter	20-40 minutos
Premiações	91 pts Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Queulat Single Vineyard é uma linha elegante e de personalidade marcante, comandada por Sergio Hormazábal, integrante renomado do time seletor de enólogos da vinícola. A linha conta com 7 rótulos varietais, ofertando equilíbrio perfeito e uma possibilidade infinita de harmonizações gastronômicas (uma das paixões de Sergio).

Conhecer a qualidade desta prestigiosa linha é uma honra. Nesse caso temos o *plus* de uma casta diferenciada de origem francesa, coadjuvante de famosos D.O.C. franceses (como Côtes-du-Rhône, Châteauneuf-du-Pape, entre outros) - a refinada **Cinsault**.

As vinhas em questão são oriundas de vinhedos na região vitivinícola do **Valle del Itata - Chile**, mais especificamente de **Guarilhue**, provenientes dos tempos coloniais e donas de características únicas, regadas apenas com a água da chuva.

Os cachos são colhidos manualmente cedo da manhã, para preservar o frescor das baixas temperaturas. A fermentação ocorre em tanques de aço inox sob temperatura controlada. Uma parte do vinho (30%) envelhece em barris de carvalho de 4º uso, a outra parte (70%) em tanques de aço inox, durante dez meses.

Desde 1998, fundada por **Gonzalo Vial**, a Ventisquero elabora vinhos inovadores e de alta qualidade. Este rótulo é proveniente de uma safra de muito calor, considerada inesquecível para os chilenos que tiveram expressivo número de hectares devastados pelos incêndios naturais e, mesmo com esses árduos

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi vivo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (cereja, framboesa), especiarias picantes (pimenta-do-reino), flores vermelhas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, fresco e equilibrado, com taninos macios e sedosos, e acidez saborosa; apresenta agradáveis sabores de frutas vermelhas frescas, flores e especiarias

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã

desafios, passaram por cima demonstrando toda a qualidade de seus vinhedos que não foram prejudicados.