VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ventisquero Vertice 2021
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Apalta
Tipo	tinto
Castas	51% Carménère e 49% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês de 300 litros, sendo 40% novas e 60% de segundo e terceiro usos + 14 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2036
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	96 pts Tim Atkin | 95 pts Descorchados | 94 pts Adega | 93 pts James Suckling | 90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Ventisquero Vertice** faz parte da linha dos grandes vinhos da **Viña Ventisquero** que, neste ano de **2024,** foi agraciada como a "**Vinícola do Ano Novo Mundo** " pela **Wine Enthusiast.**

É um vinho que possui um **currículo fantástico,** alcançando inúmeras premiações e reconhecimentos, safra após safra. Nesta ótima **2021,** manteve seu histórico, com uma lista repleta de altas pontuações: **96 pelo Master of Wine Tim Atkin, 95 por Patricio Tapia em seu guia Descorchados 2024, 94 na Revista Adega** que, além de citar: "*entre as melhores, senão a melhor versão desse vinho até o momento*", também o classificou como ***Best Buy.*** **James Suckling,** além de ter concedido **93 pontos,** também o incluiu em sua seleta lista dos **100 Melhores Vinhos Chilenos de 2023,** ficando na posição 96. No **Decanter World Wine Awards 2023 cravou bons 90 pontos** e, no *app* **Vivino** conta com mais de 300 avaliações que resultam em uma magnífica **média 4.2.**

O Vertice é um **corte moldado pela *expertise* de dois gênios da vitivinicultura mundial** : **Felipe Tosso**, especialista em Carménère e **John Duva**l, especialista em Shiraz australiano. Nesta safra 2021, sua composição é de **51% de Carménère e 49% de Syrah.**

Tanto a Carménère como a Syrah são oriundas do vinhedo **Apalta,** localizado na sub-região homônima

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: amplo e intenso, rico em aromas de frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz, chocolate amargo e bombom de licor, finalizando com delicados toques florais e gostosas nuances amadeiradas e defumadas

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: gordo e untuoso, com taninos firmes e maduros muito bem suportados por uma acidez franca e bastante salivante. O perfil de sabor comprova a ótima carga de fruta e acompanha os demais descritores aromáticos com louvor. O final de boca é muito saboroso e de grande 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: minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre

do **Valle de Colchagua,** considerado um dos melhores *terroirs* do Chile, caracterizado por solos coluviais, onde as videiras encontram suas melhores expressões quando cultivadas nas encostas bem drenadas, que fazem com que as plantas sejam forçadas a desenvolver raízes profundas para encontrar água e nutrientes.

Enquanto a **Syrah** é cultivada a 470 metros de altitude e com solo com grande presença de granito, a **Carménère** está a 400 metros, onde solo registra predominância de argila. Além disso, a região é marcada por dias quentes, noites muito frescas e pelo vento, cujo percurso é moldado pelo formato de ferradura do vale, permitindo manter as vinhas muito bem arejadas. Todas estas características contribuem para constituir tintos bem encorpados, uma das marcas de Apalta.

Toda a colheita é manual e, logo ao chegar à vinícola, ambas as variedades sofrem uma maceração pré-fermentativa a frio e realizam a fermentação alcoólica em tanques de aço inoxidável pequenos e em tanques abertos. Após a malolática espontânea, o blend é realizado e o vinho é inserido em **barricas de carvalho francês de 300 litros, sendo 40% novas e 60% de segundo e terceiro usos, onde amadurece por longos 22 meses.** Então é engarrafado e descansa em cave por pelo menos**mais 14 meses** antes de ser liberado ao mercado.

O resultado desse cuidadoso trabalho é constatado na taça, onde o**Ventisquero Vertice** mostra toda sua **gloriosa qualidade!**