

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Veo Pequeñas Producciones Cabernet Franc 2025
Vinícola	Viña Marchigüe
Safra	2025
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O VEO (Viña Errázuriz Ovalle) Pequeñas Producciones Cabernet Franc 2025 é um varietal da Viñedos Marchigüe, projeto fundado em 1994 por Francisco Javier Errázuriz Talavera — político e nome central por trás de uma das famílias mais influentes do Chile.

Fruto de um lote muito pequeno e único, esse exemplar foi elaborado com uvas provenientes de uma parcela localizada em Marchigüe (Vinhedo San Enrique), na costa do Valle de Colchagua, no Chile — região que vem se consolidando como uma importante origem de vinhos na América do Sul, favorecida pelo clima mais fresco proporcionado pelas brisas do Oceano Pacífico.

Um Cabernet Franc de caráter, que mostra por que Marchigüe vem ganhando espaço entre as origens mais interessantes do Colchagua — e com uma relação preço-qualidade quase inacreditável.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como cereja, framboesa e ameixa, acompanhados por delicadas notas florais e nuances herbáceas que lembram ervas frescas; sutilezas de especiarias e um toque mineral acrescentam complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

apresenta boa estrutura e equilíbrio, com taninos finos e bem integrados, acidez refrescante e sabores que retomam as frutas vermelhas percebidas no nariz; o caráter levemente herbáceo e especiado aparece de forma delicada, contribuindo para a complexidade sem sobrepor a fruta

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA