

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Veo Ultima Grande Reserva Carmenere 2017
<b>Vinicola</b>	Viña Errazuriz
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle de Colchagua
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barris de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Alguns vinhos têm o dom de conquistar quem os aprecia na primeira taça. É o caso deste Carménère, que conquistou nossa curadoria. Combinando tradição, *terroir* e um trabalho de vinificação impecável, este rótulo merece a sua atenção. Vamos conhecê-lo? Elaborado pela Viñedos Marchigüe — projeto fundado em 1994 por Don Francisco Javier Errázuriz Talavera, da célebre vinícola Errázuriz — este exemplar mostra a competência de uma das propriedades mais importantes do Valle de Colchagua. Maturado por 12 meses em barris de carvalho, entrega a qualidade que se espera de um bom Carmenere chileno.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras em primeiro plano, principalmente ameixa e amora, acompanhadas por noz-moscada, zímbro, cacau e delicadas nuances tostadas; no final, uma sutil e agradabilíssima nota de menta completa o conjunto

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra bom corpo, taninos polidos, acidez suculenta e ótima intensidade de fruta; harmônico, sem arestas, se destaca pelo equilíbrio, persistência e personalidade

### 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

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