

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vik A 2020
Vinícola	Viña Vik
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	Carménère, Cabernet Sauvignon, Syrah e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,4%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este rótulo aporta com uma qualidade estonteante. Você não o encontrará em outro lugar do mundo que não seja o Brasil. Um corte com 51% de Carménère, 27% de Cabernet Sauvignon, 18% de Syrah e 4% de Cabernet Franc, com estágio de 18 meses em carvalho francês, elaborado por uma das melhores e mais reconhecidas vinícolas do Chile, a Viña Vik.

A empresa foi fundada em 2004 pelo casal norueguês Alex e Carrie Vik, que após anos de pesquisas para encontrar um *terroir* capaz de produzir vinhos de excelência mundial, aportaram em San Vicente de Tagua Tagua, na nobre região do Valle del Cachapoal. Esta área é muito reputada por seus Carménères e Cabernets. Goza de clima temperado, onde há a típica amplitude térmica chilena, com verões quentes, mas invernos que tendem a ser amenos. Apesar da localização na base dos Andes, a geografia da região permite que os ventos que sopram tanto da Cordilheira quanto da costa, mantenham as temperaturas amenas, gerando assim, frutos de equilíbrio primordial.

Seus 327 hectares de videiras estão dispostos no distrito de Millahue, que na língua Mapuche, se traduz por "Lugar de Ouro". A moderna Vik é uma empresa sustentável, cuja adega foi construída para gerar o menor impacto possível ao ecossistema que a rodeia. Além disso, a vinícola foi criada com base em preceitos holísticos, proporcionando uma experiência única entre homem e natureza.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como a groselha, a cereja, o morango e a ameixa, completados por notas herbáceas de folha de tomate, sous-bois e de especiarias adocicadas (baunilha e alcaçuz), e gostosos toques de café e torrefação

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

excelente densidade e denota um equilíbrio fabuloso, com taninos presentes e macios amalgamados em uma acidez no ponto e bastante salivante. A gama de sabores é ampla, remetendo a todos descritores aromáticos. Destaque para sua persistência, que parece não ter fim

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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA