

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villalobos Viñedo Silvestre Carignan 2017
Vinícola	Villa Lobos
Safra	2017
País	Chile
Região	Lolol (Valle de Colchagua)
Tipo	tinto
Castas	100% Carignan de vinhas velhas
Teor Alcoólico	12%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	94 Vinau

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"*Meus braços parecem um campo de batalha. Depois de algumas horas de colheita, fica claro que esta vindima não é para os fracos.*"
A declaração do enólogo da Villalobos após a colheita, realizada entre amoreiras, rosa mosqueta, arbustos e árvores, mostra que estamos diante de um tinto que foge muito do tradicional. A filosofia é completamente purista. Se existe um vinho que pode ser considerado a tradução do que a natureza oferece, é este. Localizados a menos de 30km do Oceano Pacífico, estão os quatro hectares de vinhedos não só orgânicos, mas completamente silvestres, abandonados por 70 anos sem poda, fertilização ou irrigação. As videiras têm condução livre, usando as próprias árvores nativas como sustentação. Em uma conversa com **Martin Villalobos** — que comanda a vinícola junto de seu pai Enrique — descobrimos que o fato do vinhedo não sofrer nenhum tipo de manejo ou tratamento acabou o tornando imune a pestes e outras doenças. Pode-se dizer que ele está perfeitamente integrado ao seu ecossistema.
O vinho resultante é um varietal, 100% Carignan, fruto de fermentação espontânea (com leveduras indígenas presentes na casca da uva), seguida de amadurecimento em barricas velhas de carvalho francês por 18 meses, e posterior engarrafamento sem filtragem. Na taça um vinho exótico, que já figura entre os mais premiados Carignans do mundo!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

 baixa alta

EVOLUÇÃO

 primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

permeado por notas de flores de campo ao lado de suculentas de frutas silvestres, como morango e cereja vermelha; no segundo plano aparecem nuances mais evoluídas de tabaco e carne curada

INTENSIDADE

 baixa alta

DOÇURA

 seco doce

ACIDEZ

 baixa alta

TANINO

 baixa alta

CORPO

 leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

 curta longa

leve, mas incrivelmente intenso; é refrescante e ao mesmo tempo carnudo, com os taninos granulados típicos da Carignan, aliados a uma acidez perfeitamente integrada ao conjunto; o perfil de sabor é complexo, abrindo com frutas frescas, que logo ganham contornos minerais e terciários, lembrando giz, pedra molhada e couro; o final exhibe ótima persistência gustativa, trazendo à tona notas de cacau e anis

DESCRIÇÃO

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 parrilla, paleta de cordeiro assada, gnocchi ao ragù alla bolognese, charcutaria e queijos