VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villard Gran Vin Le Pinot Noir 2024
Vinícola	Villard Fine Wines
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	11 meses em foudres e barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035+
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Villard Gran Vin Pinot Noir é um vinho grandioso, capaz de rivalizar tranquilamente com borgonhas Village, com a vantagem de entregar essa esplêndida qualidade e elegância por um preço muito mais econômico!

Para alcançar esse nível, este glorioso vinho chileno precisou acumular fatores: produtor renomado e focado na elaboração de vinhos de alta gama + enologia de precisão + terroir capaz de entregar frutos de qualidade astronômica.

A Villard Fine Wines é uma vinícola minúscula e familiar, integrante do seleto grupo MOVI, que é considerada a primeira vinícola boutique do Chile.

O terroir é o Valle de Casablanca, uma das zonas mais prestigiadas para a produção de uvas de clima frio do Chile. Situada a menos de 25km do Oceano Pacífico, a região sofre grande influência da corrente oceânica Humboldt, que proporciona névoas matinais e temperatura amenas no verão, permitindo que os frutos conservem frescor e acidez elevada. Realmente é uma área privilegiada para algumas variedades, como a Chardonnay e a Syrah. Porém, o Valle de Casablanca é, indiscutivelmente, o lar da Pinot Noir em território chileno!

No que tange a enologia, estamos falando de uma referência da região: Jean-Charles Villard, filho do fundador Thierry Villard e atual comandante da empresa. Jean-Charles cresceu no mundo vitivinícola e decidiu profissionalizar-se no ramo: estudou Agronomia no Chile e Viticultura e Enologia na França; trabalhou em vinícolas na Austrália, África do Sul, Itália e França (inclusive em Châteaus renomados, como o Château Palmer em Bordeaux e o Château de la Tour em Clos Vougeot, Borgonha).

Para a elaboração do Grand Vin Le Pinot Noir, Jean-Charles contou com uvas perfeitas, colhidas em três datas distintas, visando garantir um equilíbrio perfeito entre maturação, frescor e acidez. Uma maceração pré-fermentativa a frio de 7 dias foi realizada e a fermentação alcoólica foi feita em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Uma maceração pós-fermentativa também foi feita por 7 dias e, após a malolática

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual — DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

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

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: risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral

espontânea, o vinho foi inserido diferentes recipientes de carvalho francês: 75% em foudres e 25% em barricas, estas, de 225, 228, 300 e 500 litros, e de terceiro e quarto usos. O tempo total do estágio em madeira foi de 11 meses.