

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 amena 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 do 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	INTENSIDADE	baixa	alta	
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário	terciário	
	INTENSIDADE	baixa	alta	
	DOÇURA	seco	doce	
	ACIDEZ	baixa	alta	
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta	
	CORPO	leve	encorpado	
	PERSISTÊNCIA	curta	longa	
	DESCRÍÇÃO			
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
DESCRÍÇÃO	risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral			

CULINÁRIA

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.