

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 seletor 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 Châteaux 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
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA				hortaliças		legumes		cereais
AMIDOS								cogumelos
TEMPEROS				massas		risotos		polenta
DOCES						ervas		especiarias
								aromáticos
				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.