

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Villard Pinot Noir Expresión 2025
Vinícola	Villard Fine Wines
Safra	2025
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	9 meses em uma mescla de barricas e foudres de carvalho francês, e também em tanques de inox
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2035
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Casablanca é definitivamente o lar da Pinot no Chile!

Hoje isso é senso comum. Quando o francês Thierry Villard fundou sua vinícola, em 1989, ninguém falava em Pinot no país. E Casablanca mal abrigava um punhado de pequenos produtores. Hoje Thierry colhe os frutos não apenas da sua visão vanguardista, mas também do trabalho árduo e disciplinado desenvolvido nas últimas três décadas.

A Villard Fine Wines nasceu como vinícola boutique e se mantém assim: produção enxuta, qualidade nas alturas. O rótulo que trazemos hoje pertence a sua linha Reserva, e mostra a faceta mais clássica da variedade nesta região de clima frio.

Provém de vinhedos inseridos em solos argilosos, com orientação solar privilegiada. A colheita é manual e a vinificação contempla macerações pré e pós-fermentativas, para melhor extração de cor, sabor e compostos fenólicos. Após a malolática, o vinho amadurece cerca de 9 meses em uma mescla de barricas e foudres de carvalho francês, e também em tanques de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi pálido e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO
frutas do bosque, flores secas e especiarias doces, como canela e alcaçuz



Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO
acidez succulenta e taninos finíssimos. No perfil de sabor destaque para os morangos maduros e para a ampla nota terrosa, que traduz com perfeição os solos que o originam



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
codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã