

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viña Errazuriz Ovalle Pequeñas Producciones Petit Verdot 2024
Vinícola	Viña Marchigüe
Safra	2024
País	Chile
Região	Valle de Curicó
SubRegião	Valle del Lontué
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Um vinho sensacional, elaborado pela Viñedos Marchigüe, projeto fundado em 1994 por Francisco Javier Errázuriz Talavera, nome central por trás de uma das famílias mais influentes do vinho chileno e ligado à tradicional Viña Errázuriz. Trata-se de um Petit Verdot com pedigree, proveniente do Valle de Lontué, no sul de Curicó — uma das zonas vitícolas mais relevantes do Chile. Lontué se destaca por um fator raro no contexto chileno: a presença de calcário no solo. Esse elemento, combinado com rocha vulcânica, argila aluvial e areia, cria um mosaico geológico que favorece estrutura, tensão e profundidade aromática. O resultado é um tinto de grande definição: intenso, estruturado, com taninos firmes e bem moldados, aromas marcantes e um perfil que equilibra potência e elegância.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	INTENSIDADE	baixa	alta
	EVOLUÇÃO	primário	terciário
Análise olfativa	DESCRÍÇÃO	frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (cereja, framboesa, mirtilo), acompanhadas por notas de especiarias, ervas frescas e um toque terroso	
	INTENSIDADE	baixa	alta
Análise gustativa	DOÇURA	seco	doce
	ACIDEZ	baixa	alta
Análise gustativa	TANINO	baixa	alta
	CORPO	leve	encorpado
Análise gustativa	PERSISTÊNCIA	curta	longa
	DESCRÍÇÃO	tem bom corpo, com sabores intensos e destaque para a fruta; os taninos são robustos mas macios, a acidez suculenta e um final de boa persistência, que deixa o desejo pelo próximo gole	

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

DESCRÍÇÃO
 frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguiça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola