

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vina Morande Selección de Parcelas Carmenere 2021
<b>Vinícola</b>	Viña Morandé
<b>Safra</b>	2021
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle Central
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2027
<b>Decanter</b>	20 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Neste rótulo informal, que nos remete aqueles vinhos produzidos em caráter experimental por uma equipe enológica, consta o nome de uma das melhores vinícolas do Chile: Viña Morandé. O trabalho incrível desta empresa foi iniciado por Pablo Morandé, que agora responde apenas pela elaboração de espumantes, vinhos <em>late harvest e </em>também um incrível <em>Ice Wine.</em> As demais linhas foram confiadas a ninguém mais ninguém menos que Ricardo Baetting, quem está levando o vinho chileno para outro patamar, baseando-se nos pilares da qualidade, inovação e vanguarda. A revolução promovida pela Morandé e Baetting se aplica a todos os aspectos da elaboração de vinhos. Desde 2004, as videiras estão sendo reestruturadas para o cultivo em alta densidade, numa escala nunca vista no Chile. São mais de 10.000 plantas por hectare, que não produzem mais do que 1 kg de uvas cada. Na adega, o pioneirismo se destaca com o uso desimpedido de cubas de concreto, bem como o resgate dos tradicionais <em>foudres</em> de carvalho na elaboração de vinhos de alta gama. E quanto a roupagem, a empresa vem apostando em embalagens com diferentes geometrias, além, é claro, de rótulos inovadores, como deste exemplar. O varietal Selección de Parcelas Carménère 2021 é fruto da curadoria criteriosa de Baetting, aplicada em vinhedos próprios cultivados no Maipo, em Colchagua e no Maule.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, com nítidos caracteres de cereja e framboesa, escotados por toques sutis de broto de tomate e especiarias, entre elas o anis-estrelado e a noz-moscada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

### DESCRIÇÃO

tem um bom corpo, taninos macios, acidez salivante e ótima intensidade; a fruta predomina, mas com um caráter mais fresco

### 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



### CULINÁRIA