

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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 reponde apenas pela elaboração de espumantes, vinhos *late harvest* e também um incrível *Ice Wine*. As demais linhas foram confiadas a ninguém mais ninguém menos que Ricardo Baettig, quem está levando o vinho chileno para outro patamar, baseando-se nos pilares da qualidade, inovação e vanguarda.

A revolução promovida pela Morandé e Baettig 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 *foudres* 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 Baettig, 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

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



Análise gustativa

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