

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vina Santa Cruz Chaman Gran Reserva Blend Tinto 2019
Vinícola	Viña Santa Cruz
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle de Colchagua
SubRegião	Lolol
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Malbec, Syrah e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,8%
Maturação	10 a 14 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados 92 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Lolol, a 40 km do Oceano Pacífico, a Santa Cruz foi fundada em 2003 pela família Cardeon, também donos do Hotel Santa Cruz e do Museo Colchagua. Eles são grandes empreendedores no setor turístico da região, tanto que a Santa Cruz foi eleita como melhor experiência enoturística do Chile em 2023. Para além de um destino turístico reverenciado, a Santa Cruz produz vinhos de enorme qualidade. Todos são elaborados tomando como base videiras próprias, cultivadas no entorno da adega nos microclimas mais propícios para cada casta. O Gran Chamán Blend 2019 consiste em um corte de 33% de Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 20% Malbec e 19% de Syrah. As uvas foram colhidas entre os meses de março e abril, tendo em vista que a Cabernet Sauvignon é proveniente do microclima com menor amplitude térmica, Merlot e Syrah da zona mais fresca e Malbec da porção mais seca. Detalhe importante é que Malbec e Syrah são cultivadas em pé franco. Cada variedade foi colhida manualmente em pequenas caixas. Na adega, a fermentação alcoólica se deu em tanques de aço inox com temperatura controlada, enquanto a malolática, bem como a maturação, foram em barricas de carvalho francês, onde os vinhos permaneceram de 10 a 14 meses, antes de realizado o blend final.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intransponível



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de ameixa, cereja negra, amora, menta, junto de toques terrosos, de alcaçuz, pimenta-do-reino e caixa de charutos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um chileno de alma bordalesa, com excelente estrutura, taninos maduros e polidos, acidez muito suculenta e uma belíssima carga de frutas, envolvidas por especiarias; o final é final longo, saboroso e de muita qualidade



CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO sopa de cebola, suflê de queijo gruyere, hambúrguer com queijo sem molho, risoto de cogumelos e tomilho fresco, rosbife, paleta de cordeiro assada