

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viña Seña Rocas De Seña 2022
Vinícola	Viña Seña
Safra	2022
País	Chile
Região	Aconcagua
Tipo	tinto
Castas	33% Malbec, 25% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Mourvedre e 5% Grenache
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2042
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	95 pts Descorchados 95 pts James Suckling 94 pts Tim Atkin 94 pts Vinous 94 pts Wine Advocate 94 pts Decanter Magazine

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Viña Seña** é uma lenda chilena! Tudo começou em meados da década de 1990, quando **Eduardo Chadwick** e **Robert Mondavi**, personalidades já consolidadas no mundo do vinho, decidiram unir forças e iniciaram uma aliança estratégica com um audacioso objetivo: alcançar o potencial máximo do Chile como produtor e criar um **vinho de classe mundial** como nenhum outro no Chile até então! Assim nasceu o **Seña**, considerado o primeiro vinho ícone do Chile! Anos se passaram e o Seña provou seu status, alcançando fama e reputação internacional e, claro, cumprindo seu objetivo, consolidando-se entre os grandes da vitivinicultura chilena. Finalmente em 2020 a vinícola apresentou seu **second vin**, o **Rocas de Seña**, cujo nome é inspirado nos solos rochosos do Valle de Aconcagua. Assim como seu irmão mais velho, o **Rocas de Seña** também ambiciona um lugar dentre os vinhos **ultra premium** do país, buscando exprimir a expressão de seu terroir com um **assemblage único**, criado a partir de parcelas selecionadas do **mítico vinhedo Seña** (42 hectares cultivados com a criteriosa filosofia biodinâmica a apenas 40km do Oceano Pacífico) com a adição de **variedades mediterrâneas** que prosperam no Valle de Aconcagua e agregam **jovialidade, frescor e elegância**. Nesta safra 2022 (apenas sua 3ª), o **Rocas de Seña** leva em sua **composição 33% Malbec, 25% Syrah, 21% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Mourvedre e 5% Grenache**. Depois de uma vinificação de mínima intervenção, o blend é realizado e o vinho amadurece por

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas se revelando em camadas: o primeiro ataque é de frutas vermelhas e negras maduras, como a cereja, o mirtilo e a ameixa; logo notas de especiarias doces e picantes também aparecem e são completadas por toques de chocolate amargo, eucalipto, piso florestal e grafite, finalizando com delicadas nuances amadeiradas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

envolvente e de grande estrutura, equilibrando potência e elegância. Os taninos são finos e macios, mas, também, firmes, conseguindo dar uma leve travada na língua; esta sensação, porém, logo é ultrapassada por uma salivação extrema, promovida por uma acidez impecavelmente vibrante. O perfil de sabor é intenso e comprova tudo que o olfato apresentou e o final de boca é simplesmente maravilhoso e de enorme persistência

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

18 meses em barricas de carvalho francês.

DESCRIÇÃO cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão