VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viña Ventolera Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Viña Ventolera
Safra	2022
País	Chile
Região	Valle de Leyda
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2036
Decanter	-
Premiações	95-93 Vinous | 94 pts Wine Advocate

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viña Ventolera foi fundada em 2008 por Vicente Izquierdo Menéndez, com o propósito de elaborar vinhos de alta qualidade e forte expressão de terroir. Desde 2011, o projeto conta também com o enólogo Stefano Gandolini, sócio e responsável pela elaboração dos rótulos.

Localizada em San Juan de Leyda, no litoral chileno, a vinícola está em uma das regiões mais privilegiadas do país para a produção de vinhos brancos. A influência da Corrente de Humboldt e os fortes ventos marítimos — que dão nome à propriedade — proporcionam condições ideais para o cultivo de variedades de clima frio, especialmente a Sauvignon Blanc.

Este exemplar é um grande exemplo da vocação do Valle de Leyda para a produção de brancos de clima frio. Elaborado em tanques de aço inoxidável, preserva integralmente a expressão da variedade e a influência de sua origem. Seu nível de qualidade foi atestado pela crítica internacional, com 94 pontos de Robert Parker Wine Advocate e 95-93 pontos da Vinous.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas cítricas de lima, limão-siciliano e grapefruit, acompanhadas por nuances de groselha, maçã verde, ervas frescas, folhas de tomate; ao fundo, aparecem toques de maracujá maduro e uma sutil lembrança mineral

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: fresco e vibrante, com acidez pronunciada e excelente definição de sabores, que refletem a paleta olfativa; tem corpo leve a médio, boa intensidade e textura suculenta, com final persistente e marcado por agradável sensação salina

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

DESCRIÇÃO: filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse