

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Zaranda Cinsault 2018
Vinícola	Viña Zaranda
Safra	2018
País	Chile
Região	D.O. Valle del Itata
Tipo	tinto
Castas	100% Cinsault
Teor Alcoólico	13.7%
Maturação	7 meses em barris de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2026
Decanter	15 minutos
Premiações	92 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A empresa é nova: foi fundada em 2011 pelo chef e sommelier Juan Ignacio Acuña, porém seu patrimônio é antigo e valioso: vinhedos plantados a partir de 1947 (o vinhedo da Cinsault é de 1954) conduzidos em vaso (gobelet) e jamais irrigados! O clima é semiárido com influência marítima, de grande amplitude térmica no verão e o solo é de composição granito-argiloso de boa drenagem.

O Zaranda Cinsault 2018 é um varietal cujas uvas foram colhidas manualmente no final de março. A vinificação é orgânica e natural, de mínima intervenção humana, realizada em tanques de aço inox com leveduras autóctones. Antes de ser engarrafado, o vinho descansa em barris de carvalho francês e americano por 7 meses. Conquistou o paladar de Patricio Tapia, que concedeu ótimos 92 pontos no Descorchados 2020, rasgando elogios: *"este Cinsault vem de solos de granito com uma boa proporção de argila, provavelmente a razão do delicioso volume deste vinho, sua amplitude que, no entanto, não o faz perder sua frescura, seu brilho, as frutas vermelhas suculentas dos melhores Cinsauts de Itata. Este é outro dos vinhos para beber e beber de Zaranda."*

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura brilhante de média intensidade



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas (morango e cereja), especiarias doces (canela), hortelã, temperos (alecrim e sálvia) e interessantes notas florais e minerais



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

extremamente elegante, com taninos finos, presentes e sedutores equilibrados com uma acidez magnífica e crocante

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

DESCRIÇÃO

carnes de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, risoto de figos com queijo brie, penne ao molho funghi, charcutaria de alta qualidade e queijos médios em geral



CULINÁRIA