

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Alcohuaz Tococo Syrah 2020
Vinícola	Viñedos de Alcohuaz
Safra	2020
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Elqui
Tipo	tinto
Castas	Syrah e Petite Sirah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	21 meses em foudres de madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	96 pts Tim Atkin 95 pts La Cav 93 pts Falstaff 93 pts Vinous Media 93 pts Wine Advocate 92 pts Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Viñedos de Alcohuaz está localizada no Valle del Elqui, uma das regiões vinícolas mais setentrionais do Chile. Elqui, na língua Quíchua, significa "Vale Estreito", em função das suas típicas montanhas congruentes. É caracterizada como um corredor entre o Oceano Pacífico e os Andes, onde o solo é incrivelmente mineral, pouco fértil e rico em conteúdo granítico.

Devido ao clima desértico, a viticultura é possível graças a irrigação feita com a água do degelo das montanhas. Outro ponto importante do local é o contraste entre o sol forte durante o dia e as noites frescas, preservando a acidez das uvas e valorizando ainda mais o caráter varietal.

Foram características tão impressionantes e únicas que aguçaram a curiosidade de Marcelo Retamal, um dos mais célebres enólogos artesanais do Chile. Ele é o responsável pelos vinhos da Alcohuaz.

Tococo é o resultado obtido em vinhedos situados a 1.788 metros de altitude. Composto por 85% Syrah e 15% de Petite Sirah, sua vinificação foi realizada de maneira minimalista: pisa a pé em lagares de granito, fermentação com 100% de cachos inteiros e leveduras nativas, além de nenhuma correção ou filtração do vinho. Ao final, foi amadurecimento por 21 meses em foudres de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi-intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

casca de ameixa, cassis, violeta, pot-pourri de flores e especiarias, um toque de caça, alcaçuz e giz

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

vinhaço, com uma belíssima presença em boca - super intensa e ao mesmo tempo elegante - repleta de cranberries e amoras; tem uma acidez fabulosa e uma carga generosa de taninos sedosos, que em conjunto com a fruta, mostram que o vinho ainda tem longa estrada a percorrer; final bastante longo, costurando as especiarias doces e as ameixas maduras

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

rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta



CULINÁRIA