

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andes Plateau Cota 500 Syrah 2020
Vinícola	Andes Plateau
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	de 9 a 11 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	94 pts Guia Descorchados 93 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Criada no final de 2013 pelo casal de enólogos Felipe Uribe e Maite Hojas, a Andes Plateau possui duas linhas de produtos: Cota 500, composta por vinhos feitos a partir de videiras a mais de 500 metros de altitude, e Cota 700, de videiras a mais de 700 metros de altura.

Apesar de integrar a linha Cota 500, na safra 2020, este varietal de Syrah foi elaborado com uvas colhidas a cerca de 900 metros acima do nível do mar, na sub-região de Coya, Valle del Cachapoal. Esta é uma área que vem adquirindo prestígio nos últimos anos pela viticultura de qualidade que ocorre justamente nas porções mais elevadas, onde produtores renomados, como San Pedro e Casa Lapostolle, também estão apostando suas fichas, principalmente com relação à casta Syrah.

Diferentemente da porção central do vale, a temperatura média nesta área chega a ser 4 °C menor. Além disso, a mistura de solos de origem aluvial (advinda dos rios) e coluvial (advinda das montanhas) limitam muito o rendimento das videiras, devido à alta capacidade de drenagem.

A vinificação deste exemplar ocorreu com 30% de cachos inteiros, com leveduras nativas e sem o uso de qualquer aditivo químico, apenas um pouco de SO2 durante o engarrafamento. O estágio ocorreu durante 9 a 11 meses em barricas de carvalho francês, período sucedido por mais 3 meses de guarda em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

em primeiro plano revela frutas vermelhas frescas e maduras, como a amora, compota de ameixa, floral de violetas e *pot-pourri* de flores secas; em segundo plano abre notas de baunilha, tabaco e defumação



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo e estrutura, encantando pela elegância; os taninos são macios e sedosos, escoltados por uma acidez no ponto; os sabores são amplos como os aromas, e se estendem no fim de boca que é deliciosamente enogastrônomo



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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre