

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Andes Plateau Cota 700 2019
Vinícola	Andes Plateau
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle del Maipo
SubRegião	Pirque
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Franc e Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês e foudres
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035 +
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inspirada na imponência da Cordilheira dos Andes, a vinícola Andes Plateau é um projeto do enólogo Felipe Uribe, que explora a influência da altitude nos vinhos. A "Cota 700" representa uma das maiores elevações utilizadas por ele no Chile.

Neste exemplar, as uvas foram criteriosamente selecionadas em vinhedos da cidade de Cajón del Maipo, na renomada região de Pirque, onde as parcelas mais altas estão a 820 metros de altitude. Esse clima mais fresco resulta em vinhos com menor teor alcoólico, maior acidez natural e uma elegância notável.

A colheita manual foi realizada nas primeiras horas da manhã, após uma criteriosa degustação das uvas feita pelo próprio Felipe Uribe. A fermentação ocorreu de forma espontânea, com leveduras autóctones da fruta. O Cabernet Sauvignon foi fermentado em tanques fechados de aço inox, enquanto Syrah, Merlot e Cabernet Franc passaram por tanques abertos, pois favorecem a técnica de pigeage.

O *blend* final é composto por 82% Cabernet Sauvignon, 12% Syrah, 3% Merlot e 3% Cabernet Franc, com maturação de 15 meses em barricas de carvalho francês e *foudres*.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

predominam notas de frutas silvestres, como mirtilo e amora, que se mostram em um caráter entre fresco e maduro; elas são acompanhadas por nuances de funcho, flores, especiarias, chocolate meio amargo, pimenta-preta e grafite, que por sua vez, se expressam em camadas, de maneira muito instigante

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, os taninos são finos e muito bem lapidados; a acidez é suculenta, os sabores são intensos e caracterizados por uma persistência longa e extremamente agradável

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



CULINÁRIA

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica