

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Baettig Vino de Viñedo Los Parientes Chardonnay 2023 |
| <b>Vinícola</b>               | Baettig  |
| <b>Safra</b>                  | 2023   |
| <b>País</b>                   | Chile  |
| <b>Região</b>                 | Valle del Malleco                                    |
| <b>SubRegião</b>              | Traiguén   |
| <b>Tipo</b>                   | branco   |
| <b>Castas</b>                 | Chardonnay   |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%  |
| <b>Maturação</b>              | 8 meses em barricas de carvalho francês (8% novas)   |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 10 a 12 °C   |
| <b>Guarda</b>                 | 2034   |
| <b>Decanter</b>               | -  |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Baettig foi fundada pelos sócios Francisco Baettig (enólogo da Errazuriz) e Carlos de Carlos (diretor e consultor de diversas vinícolas, como Paul Hobbs).

Os vinhos são elaborados a partir de um pequeno vinhedo, denominado *Los Suizos*, localizado a 3,5 km da pequena comuna de Traiguén, no Valle del Malleco.

Plantado apenas com Pinot Noir e Chardonnay de clones franceses, conta com condições excepcionais para o cultivo dessas variedades. Solos vulcânicos se unem a verões temperados, invernos longos e frios e precipitações abundantes, permitindo um manejo vitícola de secano, que, por sua vez, estimula um amadurecimento lento e uniforme das uvas.

De produção limitada, o Los Parientes Chardonnay é elaborado com uma combinação de parcelas do vinhedo *Los Suizos* (Los Parientes se refere a proximidade e semelhança dessas parcelas).

A fermentação espontânea das uvas é realizada dentro de barricas de carvalho francês (8% novas), e o vinho nelas é mantido, para um estágio de 8 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

DESCRIÇÃO



### Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa      alta

EVOLUÇÃO

primário      terciário

DESCRIÇÃO



### Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa      alta

DOÇURA

seco      doce

ACIDEZ

baixa      alta

TANINO

baixa      alta

CORPO

leve      encorpado

PERSISTÊNCIA

curta      longa

DESCRIÇÃO



## 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

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole