

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input checked="" type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input checked="" type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> 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