

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bustamante La Orilla Edición Limitada 2017
Vinícola	Viña Bustamante
Safra	2017
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2030
Decanter	de 30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Produzido pela Viña Bustamante, uma pequena empresa familiar, que há mais de 200 anos se dedica ao cultivo de vinhedos nas regiões banhadas pelos rios Maule e Loncomilla, é um *assemblage* muito especial, de elaboração orgânica, cujas uvas são provenientes de vinhas com mais de 100 anos.

A vinícola está instalada no sopé das colinas costeiras do vale de Santa Rosa de Lavaderos e produz somente dois rótulos premium, expressões fiéis do potencial de seu *terroir*.

A safra 2017 traz uma base de Cabernet Sauvignon (60%), completada por Carménère (20%) e Cabernet Franc (20%). Após a vinificação individualizada de cada casta e elaborado o *blend*, este amadureceu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cerejas maduras e um profundo mentolado se entrelaçam com nuances defumadas, tostadas e de especiarias doces, como canela e cravo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e de estrutura rica, tem taninos presentes e maduros, acidez equilibrada, em boca mostra a fruta em bala de cereja com framboesa, violeta e especiarias

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

DESCRIÇÃO

cortes untuosos na brasa, costela, brisket de longo cozimento, paleta de cordeiro marinada ao forno, espeto de caça mista com pancetta regado ao azeite de oliva e ervas, tortellone de brasato, charcutaria e queijos