

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	ErasmO 2010
<b>Vinícola</b>	ErasmO
<b>Safra</b>	2010
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maule
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	18 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	95 pts Marcelo Copello   93 pts James Suckling   92 pts Wine Advocate   92 pts The International Wine Review   91 pts Tim Atkin   90 pts La Cav

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A ErasmO é um ousado projeto do Conde italiano Francesco Marone Cinzano, também proprietário da Col d'Orcia, de Montalcino. Em 1991, durante uma visita ao Chile, ele se encantou pelo Valle del Maule, região onde prontamente iniciou a procura por uma área para a viticultura. Encontrou uma pequena e antiga adega construída em adobe, numa área chamada Reserva de Caliboro, as margens do Rio Perquilauquen. Um agricultor local chamado ErasmO foi quem ajudou o Conde e o consultor Maurizio Castelli a compreender o terroir local. Para homenageá-lo, a vinícola foi batizada com seu nome.

A ErasmO trabalha com vinhas totalmente orgânicas, majoritariamente de castas bordalesas. O cultivo ocorre no sistema dry farming, com videiras em cálice. Na adega, a vinificação segue preceitos de mínima intervenção, com fermentação espontânea, sem correções e nem filtração.

O ErasmO 2010 consiste em um corte 70% Cabernet Sauvignon, 30% de Merlot e 10% de Cabernet Franc, com estágio em barricas francesas usadas durante 18 meses

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

a paleta de aromas mostra terciários, como frutas secas e compota, cogumelos, couro e nuances balsâmicas, mas surpreende por também mostrar frutas ainda maduras

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

na boca é carnudo e suculento; tem estrutura firme e refinada, com precisão em notas que refletem avaliação olfativa, culminando em um final agradabilíssimo e de longo comprimento

### 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

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



### CULINÁRIA