

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Escudo Rojo Gran Reserva Blend 2018
Vinícola	Baron Philippe de Rothschild Chile
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	44% Cabernet Sauvignon, 39% Carmenere, 11% Syrah, 4% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20-40 minutos
Premiações	93 pts James Suckling 93 pts Descorchados 93 pts Decanter 92 pts Adega 91 pts Tim Atkin 90 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história do **clã Rothschild** no mundo do vinho teve início em **1853**, quando o **Baron Nathaniel**, ao desejar servir seu próprio vinho para seus ilustres convidados, compra o Château Brane Mouton em Pauillac – Bordeaux, e decide renomear a vinícola para **Château Mouton Rothschild**.

O sucesso no ramo vitivinícola acompanha a fama da família e, com o passar dos anos, **adinastia** se consolida e promove expansões, tendo como destaque a aquisição do **Château Clerc Milon em 1970**; **a parceria com Robert Mondavi**, que em 1979 cria o **Opus One**, um ícone americano; **a parceria com a chilena Concha Y Toro**, resultando no lendário **Almaviva** e a criação de sua **marca própria** no Chile, a **Escudo Rojo**, ambos em 1997.

A **Escudo Rojo** teve seu nome inspirado na tradução literal do próprio sobrenome em alemão “Rote Schild”. O terroir escolhido foi o **Valle del Maipo**, notoriamente reconhecido pelo cultivo da **Cabernet Sauvignon de altíssima qualidade**, variedade que é o foco da empresa. Finalmente em 2003 foi inaugurada a **Baron Philippe de Rothschild Chile** para produzir os vinhos de alta gama, **aliando tecnologia de ponta com a tradição e a expertise de Bordeaux**.

O **Escudo Rojo Gran Reserva Blend** leva em sua composição **44% Cabernet Sauvignon, 39% Carménère, 11% Syrah, 4% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc**, vinificadas separadamente em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o corte é realizado e o vinho **amadurece por 12 meses em barricas de carvalho de segundo uso**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (amora, cereja, mirtilo), geleia de framboesas, especiarias picantes (pimenta-do-reino), aromas herbáceos (folha de tomate) e leves nuances de tabaco e couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

se apresenta expressivo e estruturado, com taninos plenamente integrados e sedosos, escoltados por uma acidez refrescante; em seu final de boca se revelam os sabores de frutas vermelhas maduras, aliadas as agradáveis especiarias picantes

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos

