VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Escudo Rojo Reserva Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Baron Philippe de Rothschild Chile
Safra	2018
País	Chile
Região	Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 a 8 meses em barricas de carvalho francês, 25% novas
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2029
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 James Suckling | 92 Descorchados | 92 Decanter | Ouro - Mundus Vini | 91 Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Baron Philippe de Rothschild é um dos grandes nomes da vitivinicultura mundial!

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, a dinastia 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.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, cereja, amora e ameixa, baunilha, alcaçuz, tabaco, couro, pimenta preta, cacau, notas refrescantes de eucalipto e menta e toques defumados e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: ótima estrutura e volume, com taninos poderosos e maduros amalgamados em uma acidez crocante e extremamente salivante

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: 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