

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Los Sospechosos Cinsault 2016
Vinícola	Trabun Wines
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Itata
Tipo	tinto
Castas	100% Cinsault
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	- não informado -
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	-
Premiações	92 pts James Suckling 91 pts Descorchados 90 Robert Parker

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Valle de Itata! Você não está ainda disponível, fica bem, pois trata-se de um dos melhores lugares da moda no Chile (Bio-Bio e Mallecco).

Logomarca do Vale do Maule, encontra-se o Itata. Especiais é aquela que é uma região vinícola mais antiga do Chile (1548). De clima mediterrâneo e com o apoio da influência marítima, o destaque é para uma enorme amplitude térmica no período de amadurecimento da fruta (de dezembro a março). Chega-se a 20 ° C de diferença entre o dia ea noite. Como já foi dito aqui na VinumDia, isto é, uma mudança na maturação da fruta, que atinge o seu nível fisiológico ideal com todos os compostos fenólicos equilibrados.

A Cinsault é uma variedade que vem sendo destacada na região, sendo responsável por vinhos maravilhosos como o que apresenta hoje.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade com halo púrpura

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

muito perfumado - no sentido literal da palavra - exibe intensas notas de violetas, framboesa madura e cereja, nuances minerais (talco, pedra molhada) e um toque de pimenta preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

lembra muito um Pinot, em virtude dos taninos delicados e da explosão de frutas vermelhas (como cereja e nectarina), aliadas a um frescor excelente e um final de ótima persistência

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

escargots à la bourguignone, salmão defumado, cordeiro grelhado em crosta de ervas, picanha na brasa, risoto de cogumelos, queijos de meia cura



CULINÁRIA