

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marcelo Retamal Reta Quebrada Seca 2021
Vinícola	Marcelo Retamal
Safra	2021
País	Chile
Região	Coquimbo
SubRegião	Valle del Limarí
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035 +
Decanter	-
Premiações	97 pts Tim Atkin 96 pts Wine Advocate 96 pts Guia Descorchados 96 pts Revista Adegas 96 pts Vinous 95 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após 23 anos trabalhando como enólogo para a vinícola De Martino, Marcelo Retamal decidiu apostar a projetos menores. Agora, além de atuar na Viñedos de Alcohuaz, no Vale del Elqui, elabora vinhos com sua própria marca, a RETA.

Um de seus primeiros lançamentos autorais foi o Quebrada Seca. Trata-se de um branco elaborado com uvas do vinhedo de Chardonnay mais antigo do Valle del Limarí.

Eles foram plantados em 1993, em pé franco, na zona de Quebrada Seca. É uma região onde as precipitações não ultrapassam os 100 mm anuais, e os vinhedos encontram-se expostos a *camanchaca*, uma névoa úmida que advém do oceano Pacífico.

Marcelo Retamal elabora este Chardonnay com uvas colhidas manualmente. A vinificação inicia com a prensagem dos cachos inteiros, seguida pela fermentação com leveduras indígenas dentro de barricas de carvalho francês de 228 L. Após a malolática, a maturação do vinho ocorre ao longo de 24 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CULINÁRIA

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input checked="" type="checkbox"/> hortaliças	<input checked="" type="checkbox"/> legumes	<input checked="" type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input checked="" type="checkbox"/> massas	<input checked="" type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input checked="" type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input checked="" type="checkbox"/> ervas	<input checked="" type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input checked="" type="checkbox"/> oleoginosas	<input checked="" type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

DESCRIÇÃO fettuccine alfredo, queijo Edam e Gouda, salada de folhas verdes com queijo curado, frutas secas e nuts, frango assado, salmão grelhado