

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montsecano Migrante Malbec-Pinot Noir
Vinícola	Montsecano
Safra	2016
País	Chile
Região	Valle de Casablanca
Tipo	tinto
Castas	70% Malbec 30% Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este intrigante e complexo assemblage de Malbec com Pinot Noir é produzido com uvas provenientes do Valle de Casablanca, mais especificamente do vinhedo Las Dichas, situado a apenas 10 km do oceano Pacífico, onde as brisas frescas vindas do oceano ajudam a desacelerar a maturação, garantindo que as uvas atinjam o máximo do seu potencial. A Pinot Noir da Montsecano já é uma pop star no Chile (os varietais foram descritos como os melhores Pinots da América do Sul por críticos como Robert Parker e James Suckling), e aqui completa o corte da Malbec, que cada vez mais vem mostrando seu potencial no solo chileno. A maturação é realizada nos exóticos ovos de concreto, o que resulta em um vinho que dá show no quesito personalidade. No aroma mescla doses generosas de frutas negras frescas e maduras (amora, mirtilo, jaboticaba), mostrando ainda nuances terrosas e notas de alcaçuz e capim-cidró. Em boca se revela intenso, mineral e repleto de vivacidade, com taninos macios e um frescor excelente. Tem boa estrutura e a fruta negra novamente está em destaque (cereja madura), mas também aparecem especiarias doces como cravo e canela, além de um toque defumado no final. Um vinho que vale ser provado, pois é uma experiência bastante diferente do tradicional - mas ainda assim incrivelmente saborosa!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violáceo profundo, intransponível e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

mescla doses generosas de frutas negras frescas e maduras (amora, mirtilo, jaboticaba), mostrando ainda nuances terrosas e notas de alcaçuz e capim cidró

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, mineral e repleto de vivacidade, com taninos macios e um frescor excelente; tem boa estrutura e a fruta negra novamente está em destaque (cereja madura), mas também aparecem especiarias doces como cravo, canela e um toque defumado no final

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



CULINÁRIA