

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Starry Night Emocion Carmenere 2019
Vinícola	Starry Night
Safra	2019
País	Chile
Região	Valle del Limarí
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Starry Night Emoción Carménère 2019 é elaborado pelo Dr. Fernando Atabales Alarcón, personalidade que desde o ano 2000 concilia os deveres da medicina com sua paixão pelo vinho. Ele recebe o auxílio do casal Felipe García e Constanza Schwaderer, que vêm realizando um trabalho espetacular, minimalista e totalmente voltado a qualidade em marcas como García-Schwaderer e a Schwaderer Wines.

Na Viña Starry Night, o trio elabora vinhos de maneira totalmente artesanal, em quantidades muito limitadas. Por isso, os rótulos são difíceis de serem encontrados até mesmo no Chile. Além disso, cabe ressaltar que a Starry Night foi uma das fundadoras do MOVI (*Movimiento de Viñateros Independientes*), que representa menos de 0,1% do total de vinhos do país, mas visa incentivar cada vez mais a elaboração dos chamados "Vinhos de Autor".

Para atingir o resultado espetacular desse rótulo, o trio recorreu a uvas de Carmenere no Valle de Limarí, no norte do Chile.

O quente e seco Valle do Limarí é tão peculiar que vem adquirindo especial atenção pela sua capacidade produzir magníficos vinhos de Chardonnay, Pinot Noir e Syrah, graças a seu solo calcário e a um fenômeno natural chamado *camanchaca*. A *camanchada* é uma névoa fresca e úmida que adentra o vale pelas manhãs, e se dissipa com o avanço da luz solar - algo interessantíssimo para uma região com condições tão adversas.

Mas o que esperar de um Camenere do Limarí?

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, entre elas a cereja, a amora e o cassis, escoltados por um floral de lavanda, um toque mentolado muitíssimo discreto e principalmente especiarias, entre elas o cacau, a canela, o anis e a baunilha; mantendo o vinho por algum tempo na taça, tornam-se pronunciadas algumas notas de grafite

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

em boca é encorpado e confirma a ótima integração do conjunto com a madeira; é redondo, gastronômico, apresentando taninos macios e acidez suculenta; a fruta madura é quem se destaca no primeiro plano, enquanto sua ampla gama de especiarias vai se revelando ao longo do persistente *aftertaste*.

CARNES peixe crustáceo ave suíno 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

Bem, enquanto a *camanchaca* traz frescor às vinhas para um desenvolvimento mais lento, o solo calcário e frio garante a manutenção de bons níveis de acidez nas uvas. Já o clima seco e quente que se instaura quando a névoa dissipa, reduz rendimentos e permite ao produtor deixar a Carmenera no vinhedo por mais tempo, até sua impecável maturação.

Na adega da Starry Night, no vilarejo de Maria Pinto, Fernando, Felipe e Coni optaram por realizar a fermentação em tanques de aço inox, com temperatura controlada, amadurecendo o vinho por 12 meses em barricas francesas e americanas.