

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Starry Night Emoción Syrah 2015
Vinícola	Starry Night
Safra	2015
País	Chile
Região	D.O. Valle del Maipo
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 6 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De volta aos nossos holofotes, agora em sua safra **2015**, este varietal de Syrah que já se tornou um **Clássico VinumDay** continua sendo o fruto de um **trabalho totalmente familiar**, desde a colheita dos cachos nos exclusivíssimos **quatro hectares de vinhedos da casta**, até o momento em que as garrafas deixam a vinícola para atenderem ambos os mercados doméstico e internacional.

A filosofia da vinificação do **Starry Night Emoción** segue sendo a de que os vinhos devem amadurecer em madeira sim, porém este estágio deve apenas agregar complexidade ao suco, sem mascarar seu caráter frutado e sua pureza. São **contados seis meses em barricas de carvalho francês**.

Seu **aroma** abre com **frutas negras maduras**, com destaque para amora, cassis e ameixa, que logo ganham contorno de especiarias doces, como **canela, páprica-doce** e **baunilha**, tendo uma nota de **chocolate amargo** fechando o *bouquet*.

Na boca a fruta negra madura vem muito bem acompanhada por uma nota de cacau e um toque picante, de pimenta-preta. Tem taninos finos e maduros, e uma acidez gastronômica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso com reflexos violáceos



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, com destaque para amora, cassis e ameixa; especiarias doces como canela, páprica-doce e baunilha; chocolate amargo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

fruta negra madura vem muito bem acompanhada por uma nota de cacau e um toque picante, de pimenta-preta; taninos finos e maduros e acidez gastronômica



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

codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã