

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Starry Night Emocion Syrah 2021
Vinícola	Starry Night
Safra	2021
País	Chile
Região	Valle del Limarí
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada no ano 200 pelo médico Fernando Atabales Alarcón, a Starry Night é uma pequena vinícola *boutique* integrante do MOVI (Movimento de Vinhateiros Independentes do Chile). Esta associação representa aproximadamente 0,1% dos vinhos do país e visa incentivar a elaboração dos "Vinhos de Autor".

Grande parte dos exemplares da Starry Night advém do Valle del Limarí, no norte do Chile, região que está emplacando vinhos sensacionais, principalmente com Chardonnay, Pinot Noir e Syrah.

Esse destaque tem origem em uma série de fatores, e um dos preponderantes é o solo. No Chile, poucas regiões são dotadas de solo calcário e o Limarí é uma delas. Com precipitações muito baixas, a região também é caracterizada pelo efeito de resfriamento da "Camanchaca", um nevoeiro de adentra o vale pelas manhãs, gerando um efeito semelhante ao de regiões como o Napa Valley.

No Starry Night Emoción Syrah 2021, temos um exemplar que estagiou durante 6 meses em barricas de carvalho francês, visando agregar complexidade ao vinho, sem mascarar seu caráter frutado e sua pureza.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como amora, cassis e ameixa; especiarias doces como canela, páprica-doce e baunilha, além de chocolate amargo e nuances de café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

muito bem alinhado e prazeroso, tem bom corpo, taninos finos e maduros e acidez gastronômica; a fruta negra madura vem acompanhada por uma nota de cacau e um toque picante, de pimenta-preta, que permanece com boa 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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA