

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tara Atacama Syrah 2018
Vinícola	Viña Ventisquero
Safra	2018
País	Chile
Região	Atacama
Tipo	tinto
Castas	Syrah
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	50% do vinho estagiou em foudres e 50% em ovos de concreto
Temperatura de Serviço	16-18°C
Guarda	até 2030
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	96 pts Guia Descorchados 95 pts Tim Atkin 94 pts La Cav 93 pts Wine Advocate 92 pts Vinous Media

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Consolidada como um dos grandes nomes da viticultura chilena, a Ventisquero plantou suas primeiras videiras no Deserto do Atacama em 2010 - em caráter experimental - fundando os 3,66 hectares do vinhedo Nicolassa. O projeto se mostrou promissor e em 2012 foi estabelecido um segundo vinhedo, o Longomilla, com cerca de 10 hectares. Ambos estão localizados no Vale de Huasco, uma região cujo perfil de solo, bem como a proximidade com o Rio Huasco, promovem uma elevada carga salina as videiras. Além disso, a distância de apenas 18 km do Oceano Pacífico garante a influência da chamada *camanchaca*, uma neblina densa e úmida que providencia maior conforto térmico.

O Atacama é o deserto mais seco do mundo. O solo da região é de natureza arenosa e granítica, com baixíssima fertilidade. No entanto, apesar de extremas, essas condições de cultivo permitem a manutenção de uma qualidade linear nos vinhos da linha Tara.

As uvas de Syrah empregadas neste varietal foram colhidas pela manhã, quando as temperaturas são mais amenas, e foram transportadas até a adega em caminhões refrigerados. A vinificação foi realizada em pequenas cubas abertas, com leveduras nativas, prezando pela pouca extração. A malolática decorreu em barricas francesas e o estágio final demandou alguns meses em barricas neutras e também em cubas de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



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 rosbife, steak au poivre, hambúrguer na grelha, brisket defumado, tapas com queijo manchego, cordeiro ao molho de ervas frescas, ossobuco com polenta