

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ventisquero Queulat Gran Reserva Carménère 2020
<b>Vinícola</b>	Viña Ventisquero
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maipo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Carménère
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	12 meses em carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Vinã Ventisquero** é um dos grandes nomes da vitivinicultura chilena. Fundada no Valle del Maipo, em 1998, seu nome é uma referência aos *ventisqueros*, montes de neve e gelo que cobrem o topo das montanhas andinas e são paisagens típicas do país.

A linha Queulat foi pensada por Sergio Hormazábal, um dos mais recentes integrantes da equipe de enologia da empresa. A paixão pela gastronomia o fez pensar em vinhos que pudessem render harmonizações dos mais diversos tipos. Para este Carménère, o próprio recomenda seu consumo acompanhado de ensopados de porco ou carnes guisadas com ervas finas, além dos tradicionais queijos maduros e de média intensidade.

Este varietal foi originado no vinhedo Trinidad, o mesmo de onde nasceu a empresa, cultivado, portanto, na costa do Valle de Maipo. A distância de 50 km para o Oceano Pacífico garante uma influência moderadora das temperaturas. Além disso, o solo é argilo-arenoso, com uma ótima composição granítica devido a sua proximidade com as encostas das montanhas costeiras. O clima é moderado, variando de 5 a 15 °C no inverno e 12 a 29 °C no verão, ditando uma grande amplitude térmica durante a estação de crescimento.

A vinificação decorreu em tanques de aço inox e o estágio demandou 12 meses, sendo 80% em carvalho francês e 20% em carvalho americano, para todo o vinho.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas frescas e maduras (framboesa, cereja), pimenta-do-reino, folha de tomate, além de toques levemente achocolatados e minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

logo ao primeiro gole, se destaca pelo equilíbrio primordial, mostrando taninos granulares, acidez gastronômica e o notas gustativas que remete ao olfato, mostrando em primeiro plano frutas vermelhas, seguidas de ervas culinárias; o final é de longa 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



### CULINÁRIA

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguíça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola