

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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