



Ficha Técnica

Zardoz Tinto



Código: 11447

País de Origem	Chile
Região	Valle del Maipo
Produtor	Viña Indómita
Safra	2007
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Tem. de Serviço	15° C
Guarda	5 a 8 anos
Harmonização	Lombo de cervo, Costela e Chuletas de cordeiro, Filé bovino e Pato.
Análises	Álcool 15,5% - PH 3,38 - Acidez Total 5,19 gll d´H2S O4 - Açúcares Residuais - 3 g/dm3
Barrica	18 a 24 meses em Barrica de Carvalho
Vinificação	Obtido das melhores uvas e tratadas em colheita manual. As uvas chegam inteiras e selecionadas. Em poucas horas se realiza a prensa das uvas, deixando-as repousar por 4 dias a 11°C em tanque open top. Após são transferidas para as pás que movem a massa de licor alcoólico que se forma na parte superior da cuba durante a fermentação. Depois ocorre a maceração alcoólica que dura até que o vinho fique completo. Finalmente se transfere o vinho para barricas de carvalho de 225 lts para o envelhecimento do vinho entre 18 a 24 meses.
Notas de Prova	Com cor de tonalidades de vermelho violeta. Seu aroma é complexo e delicado de frutas vermelhas, com um toque defumado fino e menta. Seu paladar é extraordinário, limpo, com frutas e taninos suaves, redondos e elegantes. Sutileza e distinção, equilíbrio e suavidade, longo final.
Prêmios	Colheita 2007: -Medalha de Prata, Decanter World Wine Awards, 2010. -Medalha de Prata, 6º encontro anual Wines Of Chile, 2010. -Medalha de Ouro, Concurso Mundial de Bruxelas, 2009. -Medalha de Prata, Internacional Wine Challenge, 2009 -90+ Pontos, Revista Wine Advocate, 2009 -Medalha de Prata, Internacional Wine & Spirit Competition, 09

Tábua de fiambres. Prova da safra 2009, no Hotel Galerías, Santiago/CH, no jantar em 10/04/2012.