

<http://www.google.com.br/imgres?imgurl=http://www.extraplus.com.br/media/> (foto)



Vinho Peñalolen Azul Blend, 2009

Safra 2009

Tipo Tinto

Descorchados DES 93

País Chile

"Notas de frutas negras, de grande intensidade, destacando-se os aromas de groselha, cassis e framboesa e toques muito bem definidos de eucalipto e menta, mais especiarias exóticas que estão aportando na complexidade aromática.

Na boca é cheio, tem fruta muito madura e succulenta combinada com taninos finos e maduros, porém firmes, conferindo-lhe uma estrutura complexa e muito persistente. Me parece um vinho de qualidade extraordinária, concentrado e sedutor.

Degustado às cegas parece ser um vinho top chileno, pelo menos sensorialmente tem tudo o que os grandes vinhos de este país tem... A boa notícia é seu preço: 3 vezes menor pelo que é altamente recomendável."

Sommelier Conseil Buywine

Especificações do Produto

Volume 750ml

Terroir

País Chile

Região Valle del Maipo.

Sub-Região Alto Macúl

Elaboração

Uva 60% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc, 8% Merlot, 10% Petit Verdot.

Teor Alcoólico 14,4%

Amadurecimento Um ano e meio, barrica 100% francesa, 20% nova, 60% segundo uso e 20% terceiro uso.

Sommelier Conseil Buywine

Visual Vinho de intenso vermelho púrpura.

Olfativo Notas de frutas negras, de grande intensidade, destacando-se os aromas de groselha, cassis e framboesa e toques muito bem definidos de eucalipto e menta, mais especiarias exóticas que estão aportando na complexidade aromática.

Gustativo Na boca é cheio, tem fruta muito madura e succulenta combinada com taninos finos, maduros, mas firmes, conferindo-lhe uma estrutura complexa e muito persistente. Me parece um vinho de qualidade extraordinária, concentrado e sedutor. Degustado às cegas parece ser um vinho top chileno, pelo menos sensorialmente tem tudo o que os grandes vinhos de este país tem... A boa notícia é seu preço: 3 vezes menor pelo que é altamente recomendável.

Dica de Harmonização Medalhão de mignon grelhado em molho de quatro queijos, gratinado e servido sobre crepes de champignon.
Risoto de carne seca com aspargos verdes e shitake.
Codorna selvagem recheada ao molho de especiarias.
Galinha d'Angola ao forno, arroz basmati ao molho do assado e especiarias.
Ensopado de faisão com polenta branca trufada.
Carré de cabrito em crosta de ervas.

Serviço

Temperatura de Serviço 16°

Potencial de Guarda 12 anos

Prova da safra 2010 na V ExpoVinhos Curitiba em 23/09/2013.