



El 2006 se crea Viña Palo Alto como un vino único, innovador y diferente de las líneas más clásicas de Viña Concha y Toro.

Con un fuerte sustento enológico, Palo Alto combina en un ensamblaje las mejores uvas provenientes de tres viñedos específicos del Valle del Maule: San Clemente (Cabernet Sauvignon); Villa Alegre (Carmenere); y Pencahue (Syrah).

Con una actitud moderna, Palo Alto rompe los lineamientos clásicos del mundo del vino, con un estilo vanguardista y una presentación atractiva que es capaz de interpretar al consumidor actual.

<http://vivendovinhos.blogspot.com/2009/09/palo-alto-reserva-2007.html>

Palo Alto Reserva 2007

Tinto, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah
Concha Y Toro, Chile

Preço: R\$ 32

Este é o vinho do mês da Confraria Brasileira de Enoblogs, escolhido pelo meu grande amigo Alexandre (**Diário de Baco**).

Observei os comentários dos confrades hoje e notei que apesar de muitos terem gostado do vinho consideraram o mesmo sem grandes virtudes e um vinho de fácil consumo sem muita complexidade. Eu vou me dar o direito de discordar.

Já havia bebido o nosso Palo Alto em um degustação as cegas na qual ele se saiu muitíssimo bem, obrigado! Esses desafios do JFC... E não foi diferente dessa vez.

Na taça apresentou cor rubí com reflexos violáceos além "chorar" muito. Muito intenso na sua cor, o Palo Alto chega a tingir levemente a taça. O halo aquoso é mínimo, praticamente inexistente, dando sinais que podemos guardar o vinho por mais algum tempo.

No nariz muitas frutas negras frescas, especiarias e nuances herbáceos e vegetais. Com o tempo as frutas ficaram um pouco mais "doces" e os aromas de café, caramelo e chocolate desenvolveram-se. Me chamou a atenção a enorme intensidade aromática deste vinho.

Na boca apresentou um bom ataque com bom equilíbrio, apenas uma leve aresta de álcool para "esquentar o peito" aconteceu. Secando bem a boca os taninos se apresentaram em bom volume e maduros, mas podem evoluir um pouco. Bom corpo e boa acidez.

Retrogosto confirmando as frutas e boa persistência.

Acompanhou muito bem os filets de Noix e é um vinho que deve acompanhar carnes, fica muito prazeroso.

Peito de frango empanado e empadas de palmito. Jantar em 18/11/2009.

PALO ALTO

RESERVA



Palo Alto 2007

Variedad:

Cabernet Sauvignon 60% | Carmenere 25% | Syrah 15%.

Origen:

Valle del Maule.

Suelo:

Aluvial y coluvial.

Clima:

Mediterráneo con estación seca prolongada.

Cosecha:

Abril 2007.

Guarda:

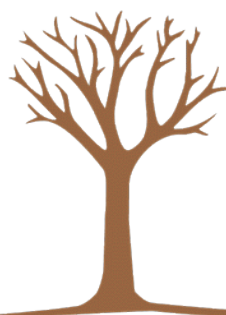
7 meses en barrica de roble francesa y americana.

Notas del Enólogo:

Color : Intenso color, con notas violáceas brillantes.

Aroma : Carácter fresco y frutal, con notas de mora y ciruelas negras. Acompañan a esto notas de cacao y un fino tostado aportado por la madera.

Boca : Buen cuerpo, suave, balanceado y persistente.



Peito de frango empanado e empadas de palmito. Jantar em 18/11/2009.