

Olá, Visitante. Faça Login ou Cadastre-se



[A Decanter](#)
[Produtores](#)
[Minha Conta](#)
[Onde Encontrar](#)
[Contato](#)

[Bebidas Importadas](#)
[Bebidas Nacionais](#)
[Cristais](#)
[Acessórios](#)
[Azeites](#)

[Todos os Vinhos](#)
[Por País / Região](#)
[Por Produtores](#)
[Por Harmonização](#)
[Por Tipo](#)
[Por Uva](#)



1 ITEM

Você está em: [Home](#) > [Bebidas Importadas](#) > [Vinhos](#) > [Villard L'Assemblage Grand Vin 2010 \(750ml\)](#)



Villard L'Assemblage Grand Vin 2010 (750ml) - 00013610



Produtor: Villard
Classificação: Tinto
Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Shiraz
País: Chile
Safra: 2010

Por R\$ 110,80
em 3X de R\$ 36,93 sem juros



Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada e luminosa. Potente no olfato, revelando o calor da safra nos aromas maduros de frutos vermelhos, especiarias picantes, menta e alguns tons animais. Impactante pela estrutura, compacto, quente, os taninos são firmes. Muito persistente.



Ficha Técnica

Características Técnicas:

Corpo: Robusto 

Tânicos: Moderadamente Tânico 

Acidez: Moderadamente Fresco 

Madeira: Com Madeira (a partir de 06 meses) 

Estágio da Evolução: Beber ou Guardar 

Região: Vale Central

Composição de Castas: 68% Cabernet Sauvignon (Maipo), 24% Merlot (Casablanca), 8% Syrah e Petit Verdot (Maipo)

Amadurecimento: 12 meses em barricas de carvalho francês de 225 litros.

Estimativa de Guarda: 8 anos

Temperatura de Serviço: 18°C

Características Climáticas: Localizado aos pés da Cordilheira dos Andes, no centro do Chile, e protegido das influências do Pacífico pela Cordilheira da Costa, possui um mesoclima único, com longos dias de calor e moderadas temperaturas noturnas, dando às uvas sua perfeita maturação para produzir vinhos com grande estrutura.

Características do Solo: Aluvial, argiloso e de média fertilidade.

Elaboração: Colheita manual, com desengace e suave prensagem. Cada variedade foi vinificada separadamente em tanques de aço inox, e depois da fermentação malolática, seguiu-se o amadurecimento em barricas de carvalho francês. Apenas as melhores barricas entraram no assemblage final, e para proteger toda a complexidade e estrutura do vinho, ele não sofreu filtração.

Características Organolépticas: Coloração rubi concentrada e luminosa. Potente no olfato, revelando o calor da safra nos aromas maduros de frutos vermelhos, especiarias picantes, menta e alguns tons animais. Impactante pela estrutura, compacto, quente, os taninos são firmes. Muito persistente.

Fechamento com Tampa de Rosca: Não

Gradação Alcoólica: 14,5° GL

Diretrizes Enogastronômicas: Paleta de cordeiro assada, servida com batatas coradas; Excelente para acompanhar embutidos e salames numa noite de inverno; Músculo longamente cozido com azeitonas pretas, cogumelos silvestres e vinho tinto; Queijos duros.

Premiações mais Relevantes: GUIA DESCORCHADOS 2014: 90 Pontos

Classificação Legal: Não especificado.

Safra 2010. Prova no Wine Day Decanter, na Porcini Trattoria em 16/06/2015.