

VINHOS

ENTREVISTAS

ALMANAQUE

RECEITAS

VIAGENS

RESTAURANTES

DRINKS

OUTROS

1 DE JUNHO DE 2016 / by A REVISTA SOCIEDADE DA MESA

Ficha técnica: De Gras Gran Reserva Cabernet Sauvignon + Garnacha + Syrah 2015

País: Chile

Região: Valle Colchagua

Indicação Geográfica: D.O. Valle de Colchagua

Uvas: 70% Cabernet Sauvignon, 15% Garnacha e 15% Syrah

Crianza: 70% do vinho com 6 meses de crianza em barris de carvalho francês e americano.

Álcool: 13 % vol.

Produtor: MontGras



Este interessante “emsamblage” de Cabernet Sauvignon, Garnacha e Syrah, potente e ao mesmo tempo elegante, é um delicioso exemplo da polivalência vitivinícola do vale de Colchagua, onde a diversidade de variedades encontrou o seu lugar.

O vinho: as uvas são vindimadas manualmente no início de maio, em áreas selecionadas dentro dos diferentes vinhedos que a bodega possui

em Colchagua. Maceração pré-fermentativa a frio durante 24 horas. A fermentação alcoólica é realizada com temperatura controlada entre 28 e 30 °C, com 3 remontados diários. Breve crianza de 70% do vinho por 6 meses em barris de carvalho francês e americano. Terminada a crianza, ensambla-se com 30% de vinho jovem, buscando a harmonia entre fruta e a suave crianza.

Cata: de intensa capa vermelho-cereja, limpo e brilhante. Nariz rico em aromas elegantes e de especiarias, com ligeiros balsâmicos que vão se abrindo em notas de fruta vermelha madura. Sua entrada na boca é redonda, aparecendo notas de café, balsâmicos e mentolados. Bem estruturado, com taninos maduros que aportam longitude na passagem pela boca.

Harmonização: um prato de porco com molho suave, acompanhado com cogumelos salteados e magret de pato, ou um rosbife acompanhado de uma deliciosa salada, serão perfeitos para desfrutar deste vinho.

Serviço: a temperatura de consumo deve estar entre 15 e 17 °C. Não é necessária a decantação ou abrir a garrafa antes do consumo – ao menos durante os próximos meses. Mas se optamos por guardar o vinho, é recomendável abrir a garrafa com 30 minutos de antecedência ao momento de consumo, ou oxigenar ligeiramente em decanter antes do consumo.

Guarda: para consumir já. Espera-se um desenvolvimento positivo na garrafa nos próximos meses, razão pela qual recomendamos um pouco de paciência para desfrutar plenamente de seus matizes. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos 4 anos (2016 – 2020).