



Chaski Perez Cruz Petit Verdot 2019

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

As uvas do Chaski Petit Verdot foram colhidas manualmente durante a segunda semana de maio, à procura da correta maturação dos taninos e aromas da casta. Cachos e frutas foram selecionados manualmente em mesas especiais. As uvas são então introduzidas gravitacionalmente no tanque. A extração foi realizada por meio de maceração prefementativa a frio por 5 dias a 9 ° C. Durante a fermentação alcoólica, foram feitas remontagens cuidadosas para obter uma estrutura lisa mas concentrada. Finalmente, o período total de maceração foi de 25 dias. A fermentação malolática decorreu em barricas de carvalho francês. Possui premiações internacionais importantes como 90 pontos James Suckling!

INFORMAÇÕES TÉCNICAS



Tipo Tinto



Safra 2019



Teor Alcoólico 14,5%



País Chile



Região Valle del Maipo



Vinícola Pérez Cruz



Temperatura de Serviço 17 a 18°C



Guarda 10 anos



Decanter Sim



Maturação 14 meses, em barricas francesas, sendo 50% novas e 50% usadas.



Castas Petit Verdot

VEDANTE Aglomerada

TAÇA 001 Riedel

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual Belíssima tonalidade avermelhada.



Análise olfativa Intensidade Baixa  Alta

Evolução Primário  Terciário

Descrição

No nariz é complexo e elegante, destacando-se o seu caráter e identidade, com notas de frutas vermelhas, ervas, tabaco, pimenta preta e especiarias.



Análise gustativa

Intensidade Baixa  Alta

Acidez Baixa  Alta

Tanino Baixa  Alta

Corpo Leve  Encorpado

Persistência Curta  Longo

Descrição Na boca é bem estruturado, fresco e equilibrado, com uma nota mineral particular. Os seus taninos são macios e o final é longo e persistente.



Culinária



Carnes

Bovina e caça



Queijos

Gorgonzola e Brie



Da terra

Portobello



Carboidratos

Brócolis e batatas



Temperos

Louro, pimenta do reino, canela e alegrim



PS:

Sugestão de prato: Filet ao Poivre

Safra 2018. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.