

<https://www.vinumday.com.br/oferta/la-ruta-del-sacrificio-gran-reserva-2006>



- *Safrá 2006. Almoço em Porto Alegre/RS, 25/09/2022.*

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sacrificio Gran Reserva 2006
Vinícola	Viña Tremonte
Safra	2006
País	Chile
Região	Valle de Cachapoal
Tipo	tinto
Castas	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah e 10% Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	-
Premiações	-

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Viña Tremonte** está inserida nas encostas inclinadas do monte Rekewa, no extremo sul do Valle del Cachapoal.

É comandada pelo enólogo (e também astrônomo) britânico Ian Hutcheon, que ficou famoso após elaborar um vinho que amadurecia junto a pedaços de meteorito. Os solos rochosos da região dão origem a videiras que produzem poucos (e concentrados) frutos.

O **La Ruta del Sacrificio** é o **ícone** do produtor, um vinho repleto de história e simbolismo.

Começamos pela garrafa singular, cujo rótulo é feito de tecido e a capsula de cera. Após elaborado, é colocado em uma caixa de madeira e enterrado nas encostas do Monte Tunca (local do primeiro assentamento humano no Chile). Isso ocorre no dia do equinócio de outono, como um sacrifício dos Incas. Lá ele permanece envelhecendo até que esteja pronto para ir ao mercado.

O resultado é um vinho de meditação, que mostra sinais de um amadurecimento muito consistente.

- *Safra 2006. Almoço em Porto Alegre/RS, 25/09/2022.*

ANÁLISE SENSORIAL

 Análise visual	DESCRIÇÃO	granada intenso e brilhante							
 Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa						alta	
	EVOLUÇÃO	primário						terciário	
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO	notas de caixa de charuto, ameixa passa, café e um leve toque de couro							
	INTENSIDADE	baixa						alta	
	DOÇURA	seco						doce	
	ACIDEZ	baixa						alta	
	TANINO	baixa						alta	
	CORPO	leve						encorpado	
	PERSISTÊNCIA	curta						longa	
DESCRIÇÃO	muito redondo e ainda proeminentemente intenso, com taninos granulados, corpo médio, boa acidez e uma deliciosa riqueza de sabores, com sugestões de ameixa seca, tâmaras e chocolate								
 CULINÁRIA	CARNES	 peixe	 crustáceo	 ave	 suíno	 cordeiro	 gado	 caça	 curada
	QUEIJOS	 frescos	 moles	 médios	 duros				
	DA TERRA	 hortaliças	 legumes	 cereais	 cogumelos				
	AMIDOS	 massas	 risotos	 polenta	 tubérculos				
	TEMPEROS	 pimentas	 ervas	 especiarias	 aromáticos				
	DOCES	 oleoginosas	 frutas	 sobremesas	 chocolate				
	DESCRIÇÃO	carnes de gado e caça assadas na brasa ou no forno, massas com molhos condimentados, queijos duros e embutidos em geral							

- *Safra 2006. Almoço em Porto Alegre/RS, 25/09/2022.*