

VINHO TINTO INDÓMITA ZARDOZ

| | |
|----------------|--|
| País de Origem | Chile |
| Região | Alto Valle del Maipo |
| Produtor | Viña Indómita |
| Safra | 2019 |
| Castas | Cabernet Sauvignon |
| Temp. Serviço | 16 a 18°C |
| Guarda | 5 a 10 anos |
| Harmonização | Lombo de cervo Costelas Pato Chuletas de cordeiro Filé bovino |
| Análises | Álcool: 13,9 % PH: 3,6 Acidez: 3,76 g/l Açúcares totais: 3,44 g/l |
| Barrica | 18 a 24 meses em barrica de carvalho francês de 225 litros. |
| Vinificação | O ZardoZ é produzido no alto do valle del maipo, região que produz os vinhos mais icônicos do Chile. É uma pequena parcela de cabernet sauvignon que expressa o que a Indomita pode produzir de melhor. Toda a colheita é manual e a fermentação é feita em pequenos lotes. As uvas são prensadas e ficam em repouso por quatro dias a uma temperatura controlada de 11 C. Depois disso segue para fermentação alcoólica em tanques de inox com temperatura controlada. Após fermentação o vinho segue para estágio em barricas novas de carvalho francês de 225 litros. Algumas partes do lote envelhecem por 18 meses e outras por 24 meses. |
| Notas de Prova | A ligação da Viña Indomita com criação de cavalos vem desde sua origem. ZardoZ é o nome do que marcou história na vinícola com diversos títulos. O vinho é de cor rubi profunda. Seu aroma é complexo e delicado de frutas vermelhas, frutas negras com um toque defumado fino e especiarias. Na boca é estruturado e com taninos bem polidos. Seu final é longo e prazeroso. Com certeza é um ícone chileno. |
| Prêmios | International Wine Challenge 2021 |



Cód. 21817