

Villalobos Zorrito Salvaje 2018

// FICHA DE ACESSO RÁPIDO

BEVILO



Fermentação Espontânea

Novos Terroirs

Vinhos Autorais



VINHO TINTO | PRODUTOR: VILLALOBOS | PAÍS: CHILE | REGIÃO: VALE DE ITATA (50%) E MAULE (50%) | SAFRA: 2018 | CASTAS: CINSAULT (50%) E PAÍS (50%) | TEOR ALCÓOLICO: 13%

TASTING



VISUAL: RUBI INTENSO.



OLFATIVO: EXPRESSA AROMAS AGRADÁVEIS DE FRUTAS VERMELHAS FRESCAS, ESPECIARIAS E NOTAS TOSTADAS.



GUSTATIVO: ENCORPADO, DE MANEIRA QUE PREENCHE A BOCA COM OS TANINOS REDONDOS, DELICADOS E SEDUTORES. ELEGANTE E EQUILIBRADO COM UM FINAL DE BOCA PERSISTENTE.



HARMONIZAÇÃO: IDEAL PARA ACOMPANHAR MASSAS, CARNES VERMELHAS, RISOTOS E QUEIJOS.



TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16°C – 18°C

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DESSES VINHEDOS É A CONDUÇÃO E O CULTIVO ANCESTRAL DE ACORDO COM OS MÉTODOS ANTIGOS PASSADOS DE GERAÇÃO EM GERAÇÃO RESULTANDO NUMA FRUTA DE QUALIDADE QUE É A BASE PRINCIPAL DE UM BOM VINHO.

RECONHECIMENTOS

92 PONTOS – GUIA DESCORCHADOS

MELHORES VINÍCOLAS DO CHILE
CATEGORIA CRU BORGEOIS CHILE
SPECIAL REPORT – TIM ATKIN ANOS 2017, 2018, 2019 E 2020

