

VINHO TINTO INDÓMITA ZARDOZ

País de Origem	Chile	
Região	Alto Valle del Maipo	
Produtor	Viña Indómita	
Safra	2018	
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: 14,10% Acidez: 3,90 g/l	PH: 3,32 Açúcares totais: 3,96 g/l
Barrica	18 a 24 meses em barrica de carvalho francês de 225 litros.	
Vinificação	O Zardo 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. Zardo 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.	

