



SITE

XITUS CABERNET SAUVIGNON 2021

Xitus é o top de gama de Andes Cru, ícone da Bodega. Quando um mapa do tesouro é elaborado, o lugar onde está enterrado o tesouro é marcado com um X: por isso o nome deste vinho, um jogo com a palavra In Situ e com a letra X. Aqui temos o máximo da expressão da Cabernet Sauvignon de altitude, mesclando 80% Cabernet de Mariscal e 20% de Pirque. Mariscal apresenta um solo muito singular: as uvas são plantadas em solos muito rochosos, com excelente drenagem e cheios de fosseis e raízes. Os primeiros 50cm de solo são lamacentos e logo depois aparecem as rochas aluvionais que já fizeram parte do leito do rio Maipo. Já em Pirque, o terroir é fortemente influenciado pela Cordillera com altitudes e brisas frias. Ambos os vinhedos apresentam as condições perfeitas para vinhos tintos, especialmente Cabernet Sauvignon. As uvas são colhidas e selecionadas a mão, desengançadas e fermentadas em inox por 10 dias. As uvas de cada vinhedo são fermentadas separadamente e mescladas antes da evolução em barrica por 15 meses. Somente 3.900 garrafas produzidas em 2021.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Andes Cru
País / Região:	Chile, Maipo Andes – Mariscal e Pirque
Blend / Varietal:	100% Cabernet Sauvignon
Amadurecimento:	15 meses em carvalho francês de 225L de 1º e 2º uso
Grad. alcoólica:	14,1%
Código de barras:	7804681690160



SITE



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

“Este vinho é uma representação muito boa do Maipo Alto, a sensação suculenta é mantida (como em toda linha Andes cru), notas ervas e mentoladas são adicionadas aqui. Além disso, há os taninos finos e firmes que a Cabernet mostra em seus melhores exemplos desta área.” Descorchados 2024

Mais um lindo Cabernet Andino com potência, corpo e concentração andando lado a lado com a elegância. Cor violeta profunda, com aromas de licor de amora, geléia de mirtilo, pimenta preta, baunilha, frutas secas e uma nota bem evidente de ervas finas e mentol. Em boca é super encorpado, complexo e persistente, com acidez intensa e refrescante. Uma evolução em taça impressionante, vale a pena decantar e esperar todos os aromas se liberarem do líquido.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo

2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Um tinto desta magnitude precisa de preparos complexos ou muito intensos para acompanhar o vinho. Alta gastronomia e grandes peças de assados temperados com ervas ficam perfeitos. Qualquer corte de cordeiro assado com alecrim e servido com hortelã ficaria fantástico aqui.

Um tinto que precisa de aeração para liberar 100% dos aromas, recomendo decantação. Deve ser servido entre 17°C e 20°C. Use taças grandes para aproveitar a evolução dos aromas com as mudanças de temperatura.

