

file:///C:/Users/Dell/Downloads/2019_11_13_CasaFlora_Catalogo_Produtos.pdf



CÓD: 610631

Yume Montepulciano D 'Abruzzo DOC



PRODUTOR	Caldora
PAÍS	Itália
REGIÃO	Abruzzo
VOLUME	750 ml
SAFRA	2015
VARIEDADES	Montepulciano
TEOR Alcoólico	13,5% vol.
TEMPERATURA IDEAL	16-18°C.
EAN	8019873124432
DUN	8019873111760
EMBALAGEM CAIXA	6 x 750 ml

Produto

A fermentação alcoólica ocorre inicialmente sob baixas temperaturas, permitindo melhor extração dos polifenóis responsáveis pela cor do vinho, passando, em seguida, a 27°C. Depois, é realizado controle da acidez por meio da fermentação malolática. Passa cerca de 6 meses em barris de carvalho (60% francês, 40% americano).

Produtor

Da união entre a Cantina Sociale di Ortona, cooperativa de cerca de 700 produtores da cidade, localizada na região italiana de Abruzzo, e a maior exportadora local nasceu a Caldora. Embora a vinícola em si seja jovem, conta com ampla experiência, tanto na produção — que se vale de vinhedos antigos e tecnologia atual, casando tradição e modernidade — quanto na distribuição, o que resulta em produtos de reconhecida qualidade, comercializados em cerca de 40 países. Não bastasse isso, a empresa exerce importante papel social, ao colaborar com um programa para recuperação de usuários de drogas.

Premiações

Selections Mondiales des Vins Canada 2018 – medalha de ouro
 Guida Oro I Vini di Veronelli 2015 – 3 estrelas
 Japan Wine Challenge 2012 – medalha de bronze
 Mundus Vini 2012 – medalha de ouro
 International Wine Challenge 2012 – medalha de bronze
 Decanter World Wine Awards 2012 – medalha de prata
 Lyon International Wine Challenge 2012 – medalha de prata
 Japan Wine Challenge 2011 – medalha de prata
 International Wine Challenge 2011 – medalha de prata
 Korea Wine Challenge 2011 – medalha de ouro
 International Wine & Spirit Competition 2011 – medalha de prata
 Decanter World Wine Awards 2011 – medalha de ouro
 50° Concorso Nazionale dei Vini DOCG-DOC-IGT – medalha de ouro
 Challenge International du Vin 2011 – medalha de bronze
 Japan Wine Challenge 2010 – medalha de bronze
 Decanter World Wine Awards 2010 – menção honrosa
 Korea Wine Challenge 2010 – medalha de ouro

Análise Sensorial

VISUAL
 Rubi, com reflexos granada.

OLFATIVA
 Aromas frutados e de especiarias, com notas de chocolate.

GUSTATIVA
 Apresenta boa estrutura, com taninos elegantes e final persistente.

Harmonizações

Carnes de Caça Carnes Vermelhas Massas Leves
 Queijos Curados

Safra 2015. Jantar em 30/08/2019. Vinho & Arte, Porto Alegre/RS.