

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verum Single Vineyard Pinot Noir
Vinícola	Alto Valle Del Rio Negro (Patagonia)
Safrá	2013
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13.9%
Maturação	12 meses em carvalho francês (50% novo e 50% de segundo uso)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

***ATENÇÃO:** a oferta original de hoje esgotou. Porém conseguimos mais algumas garrafas do Pinot Noir da mesma linha da vinícola. Bodega del Rio Elorza foi destacada pela Wine Enthusiast como uma das melhores vinícolas da Patagônia. Parte do seu sucesso se deve ao terroir incrível onde está inserida, com condições tão boas para a viticultura que resultam em uvas concentradas e saudáveis sem o uso de qualquer agrotóxico. A outra parcela do sucesso se deve ao talento do italiano Alberto Antonini, que tem no currículo atuações como enólogo-chefe das vinícolas Antinori e Frescobaldi, além de participação como consultor em projetos da Concha y Toro, Nieto Senetiner e Alto Las Hormigas. Neste Pinot da linha Reserva — maturado por 12 meses em carvalho francês e produzido a partir de um "Single Vineyard" — mostra toda a vocação do terroir patagônico para as variedades típicas de clima frio. Na taça mostra uma bela cor granada, brilhante e com grande limpidez. No aroma notas de cerejas frescas e cranberry estão entremeadas por especiarias doces como canela e cardamomo, mas também podemos perceber leves nuances minerais e também o característico "chão de floresta" (ou "sous bois"). Na boca uma excelente acidez equilibra o teor alcoólico um pouco mais elevado, o que garante um conjunto balanceado. Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes. Um Pinot muito bacana, que é a cara da Patagonia!

ANÁLISE SENSORIAL



ANÁLISE VISUAL

DESCRIÇÃO

granada de média intensidade, com bom brilho e ótima limpidez



ANÁLISE OLFATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

EVOLUÇÃO

primário ● ● ● ● ● terciário

DESCRIÇÃO

cerejas frescas e cranberry estão entremeadas por especiarias doces como canela e cardamomo, mas também podemos perceber leves nuances minerais e também o característico chão de floresta (ou sous bois)



ANÁLISE GUSTATIVA

INTENSIDADE

baixa ● ● ● ● ● alta

DOÇURA

seco ● ● ● ● ● doce

ACIDEZ

baixa ● ● ● ● ● alta

TANINO

baixa ● ● ● ● ● alta

CORPO

leve ● ● ● ● ● encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ● ● ● ● ● longa

DESCRIÇÃO

uma excelente acidez equilibra o teor alcoólico um pouco mais elevado, o que garante um conjunto balanceado. Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes



CULINÁRIA

CARNES

peixe ● crustáceo ● ave ● suíno
cordeiro ● gado ● caça ● curada

QUEIJOS

frescos ● moles ● médios ● duros

DA TERRA

hortaliças ● legumes ● cereais ● cogumelos

AMIDOS

massas ● risotos ● polenta ● tubérculos

TEMPEROS

pimentas ● ervas ● especiarias ● aromáticos

DOCES

oleginosas ● frutas ● sobremesas ● chocolate

DESCRIÇÃO

Safrá 2013. Almoço de Natal Turma da Yoga em 15/12/2019.