

# Villa Melnik Rare Varieties Ruen PGI

VIVINO 4.3



Bulgária

750 ml

Tinto

Ruen

Safra 2017

Gradação alcoólica 14.5%

## Características Organolépticas e Harmonização

Villa Melnik carrega o nome de uma linda cidade do sudoeste da Bulgária, que pode ser avaliada como uma área de excelentes condições para o turismo enológico, gastronômico, natural, cultural e rural. A vinícola, que produz vinhos diferenciados, com uvas nativas e internacionais, conta com 300 hectares de vinhedos particulares, uma estrutura moderna e equipamentos de última geração para a produção de rótulos arrojados e de alta qualidade. Eis aqui um diferenciado exemplar proveniente do famigerado terroir de Melnik. Um vinho produzido com as melhores parcelas da nativa Ruen, com amadurecimento de 18 meses em barricas novas de carvalho búlgaro. Mostra riqueza já no lindo tom rubi, exibido em lágrimas densas e lentas que maquiam a taça. É complexo, equilibrado e exala deliciosos aromas. Traz frutas vermelhas maduras como cerejas e morangos, entremeadas a notas de pimenta do reino e cardamomo, com um toque de menta. Sentimos ameixas e leve amanteigado, provavelmente proveniente da malolática e do tempo em contato com o carvalho. Em boca é expressivo, de boa estrutura, com taninos presentes e confirma as notas do olfato. É complexo, do estilo difícil de se decifrar, com ótima acidez, final suculento e persistente. É vinho para entendedor. Com apenas 2000 garrafas produzidas, não por acaso, recebeu o segundo lugar no concurso búlgaro de séries limitadas. Harmonização: É um tgastronômico e ao mesmo tempo elegante, ou seja, vai bem tanto com pratos suaves como aqueles mais ricos em sabor. Seja criativo e desfrute ao lado de queijos, empanadas picantes, presunto cru e outros embutidos. Sirva também com uma bela pasta All´amatriciana, arroz carreteiro, maminha assada com batatas e até mesmo um bom churrasco. Aprecie a 18°C em taças lisas, cristalinas e de grande porte. É recomendável a aeração prévia em decanter por 60 minutos. O exemplar está pronto para o consumo, mas pode ser degustado ainda em seu ápice até fins de 2025.



## Mais informações

Pronto para beber:

Sim

Consumir em seu ápice até final de

2025

Estágio em madeira?

Sim

Necessita aeração prévia em decanter?

Sim - Por 60 minutos

Temperatura de serviço em C°

18.00 C°

Vedação

Rolha

*Safra 2018. Jantar em 18/11/2022. Vino Nobile.*