

Grape Angel Premium Cabernet Sauv. & Feteasca Neagra

VIVINO 3.9



Moldávia

750 ml

Tinto

Cabernet Sauvignon , Feteasca Neagra

Safra 2019

Gradação alcoólica 14%

Características Organolépticas e Harmonização

A Moldávia tem uma indústria vinícola comparável à dos principais países produtores do ocidente, fato que os brasileiros já vêm descobrindo recentemente. No sudoeste do País, próximo à fronteira com a Romênia e ao delta do Rio Danúbio, encontra-se a região de Valul Lui Traian (que leva esse nome por sediar as chamadas “Muralhas de Trajano”, que eram as fortificações do Império Bizantino erigidas na província romana da Mésia), uma das três denominações de origem do vinho moldavo e situada no mesmo paralelo das principais regiões vinícolas do mundo, como Bordeaux, Toscana e Napa Valley. Fundado em 1977, o grupo Imperial Vin é um dos produtores de destaque da região produzindo uma extensa gama de vinhos. A linha Grape Angel é um verdadeiro cartão de visitas da vinícola, e prova que é possível combinar vinhos bem elaborados com preço acessível e uma apresentação impecável, com destaque para o rótulo em 3D com a figura de um anjo segurando um cacho de uvas. Grape Angel Cabernet Sauvignon & Feteasca Neagra (esta última, uva tinta emblemática da Romênia) safra 2019 é um corte que une o corpo da Cabernet Sauvignon com os sabores exóticos e picantes da Feteasca Neagra, com estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês, atribuindo-lhe uma complexidade que só é comumente vista em vinhos mais caros e evoluídos. Em taça, apresenta uma cor rubi brilhante e límpida. O nariz mostra ataque de frutas silvestres maduras como groselha, couro, além de notas terciárias de cravo e caramelo. Na boca revela excelente acidez, demonstra bom corpo e estrutura, característicos das uvas que compõem o corte, além de retrogosto prolongado que destaca as múltiplas notas de frutas e especiarias. Harmonização: ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas, especialmente um bife ancho, um entrecôte ou uma picanha, além de outras carnes ou massas com molho demi-glace ou ainda queijos duros. Sugerimos degustar a 18°C em taças lisas, cristalinas e de porte maior, as do tipo Bordeaux. O vinho está pronto para o consumo, mas pode ser apreciado, ainda em seu ápice, até fins de 2024.



Mais informações

Pronto para beber:

Sim

Consumir em seu ápice até final de

2024

Estágio em madeira?

Sim

Necessita aeração prévia em decanter?

Não

Temperatura de serviço em C°

18.00 C°

Rolha

Safra 2019. Jantar em 25/11/2022. Vino Nobile.