

<https://www.maximoboschi.com.br/produtos/7/vinho-biografia>



Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. Vino Nobile.



Linha Biografia

Vinhos de guarda e espumantes complexos e marcantes
que cativam os sentidos e transformam cada momento em uma
ímpar experiência sensorial.

*Verdadeiras Gioielli d'Arte para os
paladares mais exigentes.*

MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. Vino Nobile.

Cabernet Sauvignon 2000

Fruto da primeira vindima da Maximo Boschi.

Vinho Tinto Seco Fino

-  Safra: **2000**
-  Variedade: **Cabernet Sauvignon**
-  Terroir: **Serra Gaúcha**
-  Tempo de maturação em carvalho: **12 meses**
-  Temperatura de consumo: **16 a 19°C**
-  Graduação alcoólica: **12,8% vol**

Características

Visuais: vinho de tons cobre, com possível precipitado devido ao tempo;

Olfativas: complexidade muito grande, com pequena presença de menta, couro, feno, café. Após 2 a 3 horas de decanter, novos aromas surgem, tornando-o mais instigante e sedutor;

Palatáveis: extremamente agradável, com taninos suaves, acidez presente e de grande persistência, que preenche toda a boca.



MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. *Vino Nobile.*

Prepare-se para este momento incrível

Ambiente:

Uma iluminação adequada é importante para que você observe o cromatismo da bebida.

Evite perfumes com cheiros fortes:

Eles podem comprometer as percepções olfativas da sua degustação.

Prepare seu paladar:

Faça a higiene bucal, para limpar e desobstruir as papilas gustativas.

Beba água:

Esteja hidratado para promover um melhor desempenho dos receptores, tanto olfativos quanto gustativos.



Abra sua Gioielli

Utilize um saca-rolhas do tipo “pinça”, ideal para preservar a integridade da rolha na abertura da garrafa.

Apure as características da bebida

Decante o vinho de guarda durante pelo menos 2 horas antes da degustação. Aromas e textura serão evidenciados quando em contato com o oxigênio.

-  Retire a cápsula que envolve o gargalo para que se torne mais fácil acompanhar a transferência do líquido;
-  Despeje o vinho com cuidado e lentamente no decanter;
-  Pequenos sedimentos, comuns em exemplares envelhecidos, se depositarão ao fundo, evitando a sua passagem para a taça.

MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. Vino Nobile.



Escolha da taça

Eleja um modelo de taça maior, com formato que favoreça a oxigenação do líquido e a liberação dos aromas.

-  Ideal que possua haste longa, bojo largo e boca menor;
-  Prefira os modelos de cristal transparente para uma análise visual mais apurada.

Dica:

Para que o vinho se desenvolva em taça, preencha-a com até 1/3 de sua capacidade.

Aprimore sua degustação

Dicas adicionais para uma contemplação ainda mais incrível!

Até o dia da degustação: mantenha a garrafa na horizontal, protegida de variações de temperatura, vibrações, luz, calor e atmosfera seca;

Antes da degustação: coloque o vinho na vertical, um a dois dias antes, para que eventuais sedimentos se depositem ao fundo da garrafa, facilitando a decantação;

Mantenha a temperatura de consumo durante a decantação: em um recipiente de cristal, deposite o decanter sob uma pequena camada de cubos de gelo;

Gire a taça: isso aumentará a superfície de contato da bebida com o ar e agitará suas moléculas, liberando aromas e se concentrando na parte superior da taça, devido ao seu formato.



Harmonize e surpreenda-se!

Por se tratar de um vinho de contemplação, nossa sugestão é que seja degustado em sua plenitude. Desejamos uma incrível experiência!

MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. VINO Nobile.



MAXIMO BOSCHI
Vini Singolari

+55 54 9 9175.1106

vinicola@maximoboschi.com.br
comercial@maximoboschi.com.br



Compartilhe conosco o seu **#momentomaximoboschi**,
marcando **@maximoboschi**

Safra 2012. Jantar em 06/03/2023. Vino Nobile.