

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amarone della Valpolicella Ripasso Rubens 2014
Vinícola	[RU] Cantina Castelnuovo del Garda [LB] Aldrighetti
Safra	-
País	Itália
Região	[RU] Valpolicella (Veneto) [LB] Valpolicella (Veneto)
Tipo	tinto
Castas	[RU] Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara [LB] Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	[RU] 13.5% [LB] 14%
Maturação	[RU] 4 meses em botti de carvalho [LB] entre 1 e 2 anos em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	[RU] até 2020 [LB] até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Esta dupla nos permite viajar para Valpolicella e fazer um comparativo muito bacana entre safras, produtores e estilos de vinificação. Ambos os exemplares são elaborados com as variedades autóctones e típicas da região: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella e Molinara. De uma lado temos o Rubens 2014: elaborado pela tradicional Cantina Castelnuovo del Garda, este tinto é fruto de uma safra fria e tem passagem em carvalho mais curta. Mescla frutas frescas (cereja em destaque) e passificadas no aroma, com notas minerais (giz) e um toque doce que remete à marzipan. Na boca entrega taninos macios e boa acidez, em um conjunto caloroso e repleto de morangos maduros. Do outro lado temos o Le Bignele 2013: este é elaborado dentro dos limites de Valpolicella Classico (a melhor área da região), sendo enquadrado na classificação Superiore, pois matura em carvalho por um período mais longo. Oferece um perfumado aroma de cereja vermelha, com notas de pedra molhada, incenso e um toque de café. No palato é muito harmonioso, mostrando taninos granulados e álcool bem integrado, em um perfil mais fresco e elegante que o Rubens. Em suma, dois Ripassos muito bem feitos, que fazem jus à sua reputação. Temos 50 combos disponíveis.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO [RU] vermelho rubi de média intensidade | [LB] vermelho rubi de média intensidade

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO [RU] mescla frutas frescas (cereja em destaque) e passificadas, com notas mineirais (giz) e um toque doce que remete à marzipan | [LB] cereja vermelha, com notas de pedra molhada, incenso e um toque de café

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO [RU] entrega taninos macios e boa acidez, em um conjunto quente e repleto de morangos maduros | [LB] harmonioso, mostra taninos granulados e álcool bem integrado, em perfil mais fresco e elegante que o Rubens

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 oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA