

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Amitié Colheitas Shiraz 2020
Vinícola	Amitié
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra da Mantiqueira (Minas Gerais)
Tipo	tinto
Castas	100% Shiraz
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

ótima amplitude aromática, com destaque para as frutas negras frescas, violeta, especiarias picantes (pimenta-preta)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e estruturado, apresenta taninos aveludados, escotados por uma acidez refrescante; os sabores remetem as notas olfativas com um bom fim de boca

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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



CULINÁRIA