

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Apogeum
Vinícola	Domeniile Viticole Tohani
Safra	-
País	Romênia
Região	Dealul Mare
Tipo	tinto
Castas	[A] 100% Feteasca Neagra [PR] 100% Merlot
Teor Alcoólico	[A] 13.8% [PR] 14%
Maturação	[A] 12 meses em carvalho francês novo [PR] 12 meses em carvalho francês novo
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	[A] até 2022 [PR] até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hoje apresentamos um combo com os dois maiores expoentes da Romênia. De um lado o Apogeum: a expressão máxima da Feteasca Neagra, vinho consumido por alguns membros de destaque da elite europeia, dentre os quais figura François Hollande (ex-presidente da França). Apenas este fato já nos dá uma dimensão da imensa qualidade do vinho em questão, pois receber um elogio público do chefe de estado do país mais respeitado do mundo no assunto "vinho", certamente é para poucos. De outro lado temos o Príncipele Radu: nada menos que o vinho oficial da Casa Real romena, é elaborado sob a supervisão do próprio Príncipe Radu. Este também tinha como base a Feteasca Neagra, mas recentemente passou a ser vinificado 100% com Merlot. Quantidade limitadíssimas chegaram no Brasil, e por consequência também aqui na VinumDay. Temos apenas 45 combos disponíveis. Corra para garantir o seu!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

[A] vermelho rubi intenso | [PR] vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

[A] goiaba do mato madura, licor de cassis, tabaco, jaboticaba e pimenta branca | [PR] morango e ameixa vermelha, mineral (giz/pedra molhada), notas florais de violeta e lavanda, toques de cravo e chocolate

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

[A] taninos sedosos e ótima acidez, em um conjunto encorpado e de sabores pronunciados, com notas de frutas negras e chocolate | [PR] típico merlot, com bom corpo, equilibrado e mineral, mostra nuances de ameixa madura, baunilha e chocolate

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