

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aracuri Chardonnay
Vinícola	Aracuri
Safra	2017
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	branco
Castas	[CHA] 100% Chardonnay [CAB] 100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8° a 10°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Aracuri é uma palavra indígena que significa pássaro de árvore alta. O pássaro é o papagaio Charão e a árvore, o pinheiro Araucária. Ambos ameaçados de extinção. Em Muitos Capões existe a Reserva Ecológica Aracuri, criada para ajudar na preservação destas espécies. Os vinhedos estão numa altitude de 960 metros em sintonia com a filosofia da vinícola: natureza, preservação, brasilidade, identidade, regionalidade, tipicidade, visando a plena expressão do terroir local. Temos um incrível Chardonnay que foi engarrafado sem filtração e encontra-se sur lie na garrafa! Sua degustação revelou aromas de frutas tropicais e de caroço (pera, pêssego, abacaxi, melão), flores amarelas e notas lácteas. Em boca está leve e fresco, com ótima acidez e uma cremosidade interessante. Sabores de frutas tropicais e cítricas (pêssego, abacaxi e lima). Completando o combo, temos um Cabernet Sauvignon no seu auge. Trazendo aromas de frutas negras maduras (ameixa e cassis), tabaco, tostado, toffee, sous bois, pimenta preta e uma leve nota balsâmica. Em boca está muito equilibrado, com taninos maduros e boa acidez. Sabores de frutas negras maduras, com destaque para a ameixa complementados por notas defumadas. Dois vinhos nacionais, perfeitos para acompanhar bons momentos, sejam eles com os amigos, com a família ou mesmo sozinho. Nós da VinumDay, acreditamos no Brasil!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

verde claro e límpido



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas tropicais e de caroço (pera, pêssego, abacaxi, melão), flores amarelas e notas lácteas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

leve e fresco, com ótima acidez e uma cremosidade interessante. Sabores de frutas tropicais e cítricas (pêssego, abacaxi e lima) |

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

peixes assados no forno ou na brasa, risoto de frutos do mar e susgi em geral



CULINÁRIA