

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aracuri Pinot Noir 2020
Vinícola	Aracuri
Safra	2020
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra - RS
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho por 3 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os últimos três anos foram gloriosos para a vitivinicultura brasileira!

A safra 2018 foi considerada uma das melhores da história, equiparando-se à mítica 2005. A 2019 também foi considerada excelente, porém ficando à sombra de sua antecessora. Então chegamos ao complicado ano de 2020: Covid, isolamento, incertezas econômicas, desvalorização cambial... diversos fatores preocupantes para qualquer ramo, não é mesmo? NÃO! O ramo vitivinícola, além de presenciar um aumento substancial no consumo de vinhos, também tem outro motivo para comemorar: a safra 2020 está sendo considerada a MELHOR DE TODOS OS TEMPOS!

Alguns dos ótimos vinhos das safras 2018 e 2019 já estão no mercado e ainda existem diversos a serem lançados. Já a esperada safra 2020 aos poucos vai sendo colocada à disposição dos enófilos, principalmente vinhos rosés e brancos e tintos jovens.

É com grande prazer que trazemos hoje o Aracuri Pinot Noir 2020!

Lembrando: a Aracuri é uma vinícola boutique localizada no nordeste gaúcho, na região de Campos de Cima da Serra. São apenas 12 hectares de vinhedos que se beneficiam de noites frias para lentamente amadurecer suas uvas por completo. Característica proporcionada pela altitude de 960 metros acima do nível do mar – uma das mais elevadas do Brasil.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho intenso com halo granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

morango e framboesa maduros; notas especiadas de noz-moscada, fava de baunilha; levemente tostado, com um toque defumado, de terra molhada, eucalipto e mentol

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras; notas de ervas frescas e aromáticas, como tomilho e orégano fresco; toque de madeira tostada, defumado; ótimo corpo para um PN

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos