

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arbugeri 1885
Vinícola	Arbugeri
Safra	2008
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot e Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	14%
Maturação	31 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Entre os anos de 1875 e 1914 quase 100 mil imigrantes italianos instalaram-se no Rio Grande do Sul, principalmente na Serra Gaúcha. Sou descendente de uma destas famílias que vieram da Itália e é com grande satisfação e orgulho que hoje a VinumDay faz o lançamento do Arbugeri 1885, um vinho elaborado com muito carinho e dedicação pelo enólogo Eduardo Arbugeri em homenagem aos imigrantes italianos. Os produtos da Vinícola Arbugeri já figuraram diversas vezes na VinumDay. Já tivemos os ótimos espumantes da linha Victória, o respeitável Sfera e o intrigante XV. Mas nenhum se compara ao 1885! Na verdade, devido às suas características, ousou dizer que o Arbugeri 1885 não tem concorrentes. Mas quais são essas características que o tornam tão peculiar? Vamos lá: trata-se de um assemblage de castas pouco cultivadas em nosso país, a Petit Verdot e a Alicante Bouschet. É fruto da ótima safra de 2008 e teve amadurecimento de longos 31 meses em barricas de carvalho francês e americano. Após engarrafado permaneceu por mais 7 anos na cave da vinícola até que, finalmente, miseráveis 668 garrafas foram recém liberadas para comercialização.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho granada profundo, intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e em compota (groselha e ameixa), frutos secos (figo), tabaco, sous bois, cogumelos, chocolate amargo, baunilha, cacau, café e notas defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

potente e encorpado, tem taninos firmes e maduros completados por uma acidez gastronômica. Sabores que acompanham toda a paleta olfativa

CARNES

peixe, cordeiro, crustáceo, gado, ave, caça, suíno, 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

carnes de gado ou caça assadas preferencialmente na brasa, massas com molhos condimentados, risotos a base de cogumelos, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA