

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Arbugeri Cazemiro Tannat 2011 |
| Vinícola | Arbugeri |
| Safra | 2011 |
| País | Brasil |
| Região | Serra Gaúcha |
| SubRegião | Caxias do Sul |
| Tipo | tinto |
| Castas | 100% Tannat |
| Teor Alcoólico | 13.5% |
| Maturação | estagiou em barricas de carvalho americano e francês por longos 36 meses e, então, afinamento em garrafa por 5 anos |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18°C |
| Guarda | até 2024 |
| Decanter | de 45 a 60 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Vinícola Arbugeri** já desfilou no palco da **VinumDay** em diversas ocasiões, sempre com ótimos resultados.

Feito com paixão e dedicação, tudo começou ainda no vinhedo, com uma criteriosa seleção de cachos. Após uma cuidadosa colheita manual, os melhores grãos de uva foram escolhidos em mesa seletora e destinados a uma crio-maceração de 48 horas. Enfim, a fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. O vinho foi, posteriormente, transferido para **barricas de carvalho francesas e americanas**, onde realizou a FML e **estagiou por longos 36 meses**. Finalmente viu-se **engarrafado sem filtração** e **descansou em cave por mais incríveis 5 anos** antes de ser liberado para comercialização.

O **bouquet** rico e complexo entrega frutas negras maduras, de **mirtilo, jaboticaba** e **ameixa-preta**, lado a lado de especiarias como **cravo, noz-moscada** e **cardamomo**. Há ainda um toque de **alcaçuz** e **cassis**. Aromas de **grãos de café, cacau** e **caramelo** são, por fim, embalados por **notas tostadas** e **defumadas**.

No paladar é intenso, com toda a tipicidade dessa casta apaixonante em exemplar devidamente evoluído. É um tinto em que a fruta está madura, ainda muito vivo, no entanto, brilha mesmo nas nuances adquiridas com o período de amadurecimento em madeira. Estão ali as características de tosta e defumação, além de uma deliciosa nota abaunilhada, junto a *toffee* e bala de café. As especiarias

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

fruta negra madura, de mirtilo, jaboticaba e ameixa-preta; especiarias como cravo, noz-moscada e cardamomo; alcaçuz e cassis; grãos de café, cacau e caramelo; notas tostadas e defumadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

intenso e típico; tinto em que a fruta está madura e presente, ainda muito vivo e domável; características de tosta e defumação, além de uma deliciosa nota abaunilhada, junto a *toffee* e bala de café; especiarias também se apresentam, doces e exóticas; taninos firmes e maduros; acidez no ponto ideal

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira na brasa, picanha assada no forno inteira, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como Roquefort

também se apresentam, doces e exóticas. Os taninos são firmes e maduros, e a acidez se mostra no ponto ideal para segurar todo esse robusto conjunto.