

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Arbugeri Cazemiro Tannat 2013
Vinícola	Arbugeri
Safra	2013
País	Brasil
Região	Caxias do Sul (Serra Gaúcha)
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°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	de 45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Cazemiro Tannat 2013** é uma pérola da vinícola boutique Arbugeri.

A pequena e familiar empresa começou sua trajetória na década de 1960, quando o jovem Cazemiro Arbugeri, neto de imigrantes italianos, decidiu dedicar-se à vitivinicultura. Porém, somente décadas depois, no início dos anos 2000, a vinícola nasceu, e em 2005 vinificou sua primeira safra com uvas *vitis vinifera*.

Tributo ao seu fundador, o Arbugeri Cazemiro apresenta um dos que podemos colocar entre os **melhores exemplares nacionais da variedade Tannat**.

Feito com paixão e dedicação, tudo começa no vinhedo, com uma criteriosa seleção de cachos. Após a colheita manual, os melhores grãos de uva são escolhidos em mesa seletora e destinados a uma criomaceração de 48 horas. Enfim, a fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada.

Posteriormente é transferido para barricas de carvalho francesas e americanas, onde **estagia por longos 36 meses**. Finalmente vê-se engarrafado (sem filtração) e descansa em cave por mais incríveis 5 anos antes de ser liberado para comercialização.

Somou correto? Sim, foram 96 meses, isto é, **8 anos de elaboração!**

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de ameixa preta, amora madura e mirtilos estão em pura sintonia com as nuances de baunilha, chocolate e café; aparecem ainda tons de menta, alcaçuz, couro e fumaça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

os taninos vigorosos da variedade já se mostram bem domados, amparados por uma fruta que mescla matizes primárias e terciárias; a boa acidez garante vivacidade e o final longo tem fragrantes toques empíreumáticos, lembrando caramelo e tostado

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

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



CULINÁRIA

E o mais bacana é que essa maturação longeva foi destinada justamente a um varietal que é quase sempre rústico na sua juventude, ganhando sofisticação apenas com uma longa guarda.