

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Area 15 Corte Bordalês |
| Vinícola | Area 15 |
| Safra | 2018 2020 2022 |
| País | Brasil |
| Região | blend de regiões |
| Tipo | tinto |
| Castas | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot |
| Teor Alcoólico | 13% |
| Maturação | de 180 a 730 dias em barricas de carvalho francês e americano |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2030+ |
| Decanter | 45 a 60 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A areA15 é uma das grandes novidades no cenário vinícola brasileiro!

Com uma produção que preza pela qualidade, a pequena *boutique* se destaca pela exploração dos diferentes *terroirs* do Brasil, a partir dos quais elabora vinhos em pequeníssimas quantidades, sempre com número limitado de garrafas.

Neste exemplar, temos um corte bordalês clássico que mescla diferentes colheitas e regiões. São 50% de Cabernet Sauvignon, dos quais 30% são da safra 2020 de Pinheiro Machado (Serra do Sudeste) e 20% são da safra 2018 de São Joaquim (Serra Catarinense). Outros 30% correspondem a Cabernet Franc de Montebelo do Sul (Serra Gaúcha) e os 20% finais são de Merlot de Antônio Prado (Serra Gaúcha).

Cada vinho foi elaborado separadamente, com maturações em barricas de carvalho francês e americano que variaram entre 6 e 24 meses, e, ao final, a vinícola realizou o *blend*.

Foram produzidas apenas 1892 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (ameixa, amora, framboesa, mirtilo), especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta, noz-moscada), além de anis-estrelado e delicadas nuances de couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

de apresentação impecável, tem bom corpo, taninos marcantes, com elegância, em equilíbrio com uma acidez suculenta; as notas gustativas remetem ao espectro olfativo, destacando a carga de fruta e especiarias; o final é longo e gostoso, de caráter altamente gastronômico

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA