

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Arrogant Frog Tutti-Frutti Tinto 2019
<b>Vinícola</b>	Arrogant Frog
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	IGP Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	28% Grenache 25% Merlot 24% Syrah 8% Cabernet Sauvignon 8% Mourvèdre e 7% Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	amadureceu em tanques de concreto por 4 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	12°C a 14°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A colheita dos grãos que deram vida ao delicioso **Tutti-Frutti 2019** se deu à noite, para evitar a oxidação. Feito o desengace, cada variedade foi vinificada separadamente, em **contato com as peles por 3 dias** antes da **fermentação em temperatura controlada que tomou 6 dias** ao todo.

Diferentes técnicas de maceração foram utilizadas de forma a maximizar cor e extração da fruta, sem os taninos. O vinho, então, maturou por **4 meses em tanques de cimento**.

Na taça se apresenta de cor vermelho-rubi profundo com reflexos violáceos. Os aromas? Complexos e elegantes, tendo **frutas vermelhas silvestres** em profusão, como morango e framboesa, com a companhia de notas de alcaçuz e especiarias doces e picantes.

Em boca é **equilibrado e muito vivo**; a fruta se confirmando de textura macia com o acréscimo de ameixas frescas, especiarias se mostrando presentes sob a forma de canela e noz-moscada, e um final **agradavelmente fresco e levemente mineral**.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi profundo com reflexos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres em profusão, como morango e framboesa, com a companhia de notas de alcaçuz e especiarias doces e picantes

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

equilibrado e muito vivo; a fruta se confirmando de textura macia com o acréscimo de ameixas frescas, especiarias se mostrando presentes sob a forma de canela e noz-moscada, e um final agradavelmente fresco e levemente mineral

### 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

espetinhos de frango à moda asiática, magret de pato com purê de batata baroa, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica