

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Astrale Rosso
Vinícola	Astrale
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Toscana, Abruzzo e Puglia
Tipo	tinto
Castas	Primitivo, Sangiovese, Montepulciano e Nero d'Avola
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	breve período em barricas de carvalho de diferentes usos
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	97 pts Luca Maroni 95 pts Kim Brebach

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

"Astrale é um termo latino que indica a esfera celeste, que é um reflexo da abordagem sem fronteiras do vinho. Em seu nome, está gravada a imensidão do firmamento e o vínculo íntimo que nos une ao nosso passado. Sob o signo das constelações, a humanidade forjou seu destino.- Kim Brebach

Kim Brebach, famoso avaliador de vinhos do site austríaco Best Wines Under 20, além de citar as belas palavras acima, também pontuou o Astrale Rosso com expressivos 95 pontos e continuou sua resenha rasgando elogios: É raro encontrarmos um vinho não vintage nessa faixa de preço. A sedução começa com um nariz que salta para fora do copo, quase geleia, mas com bastante contenção. As frutas vermelhas e cerejas são doces, ricas e suculentas no paladar, e novamente mantidas sob controle pela fina linha de acidez fresca, e tornadas mais interessantes pela infusão de ervas secas. Este é um tinto opulento e totalmente sedutor. 95 pontos. COMPRE. Você não ama a bota da Itália no rótulo estelar? E a história que a acompanha?

O reputado crítico italiano Luca Maroni não ficou atrás, concedendo fantásticos 97 pontos: o nariz revela aromas frutados de frutas da floresta e ameixas secas, juntamente com pimenta-preta e café. Redondo, quente e encorpado, apoiado por taninos aveludados, reunindo diferentes camadas de sabores.

Já no app Vivino, o Astrale Rosso é, com o perdão do trocadilho, astronômico! São mais de 40 mil avaliações que resultam em uma surpreendente e magnífica média 4.1 – uma façanha incrível para um vinho nesta faixa de preço!

Mas qual é o segredo do sucesso do Astrale Rosso??

Trata-se de um projeto ousado e inovador que visa uma harmonia consistente entre diferentes safras e um assemblage autêntico, criado a partir de uvas selecionadas de reconhecidos terroirs italianos. Todos os anos o foco é fazer o melhor vinho

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRÍÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

Análise olfativa

DESCRÍÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, escoltadas por notas de canela, cedro, couro, tabaco, pedra molhada e bombom de licor, finalizando com interessante toque de folhas secas e uma gostosa nuance defumada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

Análise gustativa

DESCRÍÇÃO

ótima estrutura, com bom corpo e intensidade, mostrando um criterioso equilíbrio entre taninos finos e firmes, que seca a boca, e uma acidez fresca e viva, que promove grande salivação. O perfil de sabor traz boa carga de fruta e comprova os descritores aromáticos. O final de boca é amplo e saboroso, com grande persistência

CULINÁRIA

CARNES

peixe	crustáceo	ave	suíno
cordeiro	gado	caça	curada

QUEIJOS

frescos	moles	médios	duros
hortaliças	legumes	cereais	cogumelos

DA TERRA

massas	risotos	polenta	tubérculos
pimentas	ervas	especiarias	aromáticos

AMIDOS

oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

TEMPEROS

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos

DOCES

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos

DESCRÍÇÃO

possível, baseado em quatro pilares: Qualidade Superior, Território, Cultura e Italianidade.
O blend é composto por quatro famosas variedades italianas: Primitivo, Sangiovese, Montepulciano e Nero d'Avola, oriundas da Toscana, Abruzzo e Puglia. A vinificação é precisa e moderna e cada casta é vinificada para que seja atingido todo o seu potencial. Para agregar complexidade, o vinho amadurece um breve período em barricas de carvalho de diferentes usos.