

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Astrale Rosso
<b>Vinícola</b>	Astrale
<b>Safra</b>	N.V.
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana, Abruzzo e Puglia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo, Sangiovese, Montepulciano e Nero d'Avola
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	breve período em barricas de carvalho de diferentes usos
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2032
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	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 **Vívino**, 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!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa  alta

### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

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



### Análise gustativa

### PERSISTÊNCIA

curta  longa

### DESCRIÇÃO

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 salivacção. 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

### 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

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



### CULINÁRIA

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 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.