

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Atamisque Serbal Pinot Noir 2019
Vinícola	Bodega Atamisque
Safra	2019
País	Argentina
Região	Tupungato (Valle de Uco, Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	90 pontos Guia Descorchados 90 pontos Revista Adega

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Desde a primeira vindima a **Bodega Atamisque** estabeleceu seu estilo e proposta. Vinhos modernos, com a fruta como protagonista e aparecendo vibrante em todas as linhas de produtos. Para comprovar tal afirmação, o **Serbal Pinot Noir** é o início ideal.

Com as uvas provenientes dos 125 hectares de vinhedos próprios plantados nas colinas de Tupungato, a **1.300 metros do nível do mar**, com solo aluvial de substrato rochoso e textura arenosa, e beneficiados pela combinação de dias ensolarados e noites frias, temos um PN com fruta de perfeita concentração de cor e aromas, e taninos suaves, resultando em um vinho elegante e de bom potencial para evolução em garrafa.

Em taça mostra **ótima tipicidade**, começando pela cor brilhante em rubi, e passando pelos aromas de frutas vermelhas frescas e do bosque, com destaque para as esperadas **cereja** e **framboesa**, com um toque de **groselha-vermelha** e uma nuance mais terrosa, que remete a **romã**.

Em boca encanta pela **leveza** e **facilidade de degustar**, em que a **acidez vibrante** escolta a boa carga de fruta, e os **taninos muito macios** revelam um gostoso toque herbáceo e floral. O final agradável e de boa persistência é todo da fruta, fresca e no ponto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e do bosque, com destaque para as esperadas cereja e framboesa, com um toque de groselha-vermelha e uma nuance mais terrosa, que remete a romã

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encanta pela leveza e facilidade de degustar, em que a acidez vibrante escolta a boa carga de fruta, e os taninos muito macios revelam um gostoso toque herbáceo e floral; final agradável e de boa 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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA