

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Avanduri Blend of Saperavi Premium Reserve 2017
<b>Vinícola</b>	Alazani Winery
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Geórgia
<b>Região</b>	Kakheti
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Saperavi
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	40 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Avanduri Reserve Premium Saperavi é um varietal de alta gama, originário do Vale do Alazani, em Kakheti, a principal região vinícola da Geórgia. Com vinhedos estrategicamente posicionados em altitudes que variam de 200 a 470 metros, em uma área de insolação privilegiada, a uva Saperavi encontra neste terroir as condições ideais para desenvolver sua densidade e concentração características. Elaborado pela prestigiada vinícola Alazani, cuja trajetória remonta ao século XIX e que se consolidou como uma das maiores do país, este vinho é o resultado da fusão precisa entre os métodos georgianos ancestrais e o rigor da enologia moderna. O resultado é um rótulo com personalidade, que equilibra tradição e sofisticação em um perfil de caráter marcante. Estruturado, potente e complexo, o Avanduri Reserve Premium não apenas impressiona pelo impacto imediato, mas destaca-se como um exemplar de elite pelo seu elevado potencial de guarda e longevidade em adega.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras, entre frescas e maduras, como ameixa, amora e cereja, se combinam a notas terrosas, nuances florais de violeta e um toque especiado que remete a cacau e noz-moscada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

potente e encorpado, com acidez suculenta e taninos finos, bem polidos. Mostra grande intensidade e excelente persistência, com um final longo, amplo e claramente 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