

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bresemi Pequeñas Colecciones Arinarnoa 2021
Vinícola	Bodega Bresemi
Safra	2021
País	Uruguai
Região	Canelones
SubRegião	Las Violetas
Tipo	tinto
Castas	100% Arinarnoa
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em barricas de carvalho americanas (80%) e francesas (20%)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	91 pts Tim Atkin 91 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1937, a pequena Bodega Bresemi é uma boutique familiar muito tradicional, que preza pela elaboração de vinhos de alta-gama, utilizando processos minuciosos e artesanais.

Seus 15 hectares de vinhedos estão em um dos melhores terroirs do Uruguai: a região de Las Violetas, no departamento de Canelones. E se o país é conhecido pela Tannat, a Bresemi aposta aqui em uma variedade que pode ser considerada sua progênie. Arinarnoa.

A casta ainda é pouco conhecida, mas está em ascensão. Prova disso é que foi validada como uma das novas variedades oficiais de Bordeaux.

Apesar ter surgido na França, possui um nome de origem basca (Arin = leve, luminoso / Arno = vinho) e se trata de um cruzamento entre Tannat e Cabernet Sauvignon. Como vantagens, ela brota tarde, o que ajuda a evitar os danos causados pelas geadas de primavera. Além disso, tem pouca propensão a doenças fúngicas típicas de regiões úmidas.

Detalhe importante é que quando nos atemos a região de Canelones, o berço do vinho de hoje, podemos destacar uma semelhança climática inegável com Bordeaux: a grande influência marítima, que proporciona invernos e verões amenos, com chuvas espalhadas durante o ano inteiro. Embora a Tannat ainda reine por lá, as características destacadas acima, mostram que a Arinarnoa tem potencial para dominar esse território em anos vindouros!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixas negras, mirtilo, baunilha, cacau, pimenta tostada e lavanda



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra uma elegância muito maior quando comparada à Tannat; revela taninos maduros e bem integrados, acidez dinâmica e salivante, culminando em um final longo e muito elegante

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



CULINÁRIA