VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bresesti Pequeñas Colecciones Arinarnoa 2021
Vinícola	Bodega Bresesti
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 Adega

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1937, a pequena Bodega Bresesti 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 Bresesti 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

CULINÁRIA

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: 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