

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bressia Monteagrello Cabernet Sauvignon 2016
Vinícola	Bodega Bressia
Safra	2016
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Agrelo, Luján de Cuyo
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	91 Descorchados 90 Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Walter Bressia, a vinícola que carrega seu sobrenome é considerada uma das melhores vinícolas da Argentina há muito tempo. Figura em publicações sul-americanas, americanas e europeias com frequência, e esbanja solidez nas avaliações feitas por elas.

Neto de um italiano imigrante da Sicília que produzia seu próprio vinho e filho de um toneleiro, Walter sonhava em ser médico. Mas a vida o colocou em um caminho diferente, e para a sorte de todos que apreciam um bom vinho, este caminho foi o da Enologia. Em 1978 ingressou no ramo, trabalhando para a Nieto Senetiner. Seu trabalho com Adriano Senetiner prosperou, conquistando mais de 200 prêmios internacionais, além da criação da famosa linha Cadus. Trabalhou também na Viniterra e na Vistalba antes de fundar, com sua família, a Bodega Bressia em 2003.

A linha Monteagrello busca a combinação ideal entre casta, terroir e vinificação, visando alcançar “a alma de cada varietal”. As uvas Cabernet Sauvignon são provenientes de Agrelo, uma das principais sub-regiões da majestosa Luján de Cuyo. Após uma cuidadosa colheita manual, as uvas são vinificadas em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. A malolática é espontânea e ao seu final o vinho é colocado em barricas novas de carvalho francês para um amadurecimento de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como a ameixa e o mirtilo, escoltadas por notas de alcatrão, tâmaras e especiarias adocicadas e picantes, finalizando com um gostoso toque defumado

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

de bom corpo, com taninos finos e perfeitamente polimerizados em sintonia com uma acidez no ponto e bastante salivante, trazendo uma ótima amplitude de sabores, que remetem toda paleta olfativa

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula