VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bressia Piel Negra 2009
Vinícola	Bodega Bressia
Safra	2009
País	Argentina
Região	Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	15%
Maturação	8 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Além do talento de Walter Bressia, são diversos os fatores que contribuem para a excelente qualidade deste Pinot Noir: é envelhecido 8 meses em barricas novas de carvalho francês na cave subterrânea da vinícola, que se encontra a 6 metros de profundidade; as uvas são colhidas manualmente e somente quando alcançam seu perfeito amadurecimento fisiológico; e o rendimento médio dos vinhedos que originam este vinho é de apenas 5 toneladas por hectare (um terço da média nacional argentina). Atualmente 60% da pequena produção é exportada para... o Brasil! Sim, felizmente somos privilegiados, tanto que essa safra de 2009 nem sequer foi comercializada em solo argentino. Agraciado com 92 pontos do famigerado crítico Robert Parker, podemos comprovar a ótima avaliação na taça. Começamos pela incrível cor vermelho rubi (quase negro), brilhante e de grande intensidade. No nariz temos uma ótima expressão de frutas vermelhas maduras (cereja e morango), nuances florais (rosas e violeta) e especiadas (canela), finalizando com densas notas de baunilha e café. Na boca foge um pouco do estilo clássico da Pinot, pois é bastante encorpado. Apesar disso conserva a elegância, mostrando ótima estrutura, acidez equilibrada e taninos finos e macios. No perfil de sabor revela equilibrio entre fruta e madeira, com uma inconfundível geleia de amoras acompanhada de notas de chocolate. Está tão delicioso que pode ser degustado sozinho, mas é um vinho versátil para harmonização. Vai bem tanto na companhia de pratos mais leves como risotos e aves brancas, quanto escoltando preparos mais intensos, como carnes de cordeiro ou pato. Aproveite nosso descontão - aliás, um preço que você não vai encontrar nem no exterior - e coloque na sua adega este belo vinho de alta gama!   *78 unidades disponíveis.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi quase negro, brilhante e de grande intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: ótima expressão de frutas vermelhas maduras (cereja e amora), notas florais (rosas e violeta) e especiadas (canela) completadas por doses generosas de café e baunilha

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: foge um pouco do estilo clássico da Pinot, pois é bastante encorpado; apesar disso conserva a elegância, mostrando ótima estrutura, acidez equilibrada e taninos finos e macios

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