

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bressia Profundo 2013
Vinícola	Bodega Bressia
Safra	2013
País	Argentina
Região	Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 10% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em barricas francesas e americanas de 1º e 2º usos + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30-45 minutos
Premiações	92 James Suckling 92 Tim Atkin 4.2 vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em uma trilha empoeirada, não há muito tempo no distrito de Agrelo (em Luján de Cuyo), está localizada a belíssima Bodega Bressia. Vinhos de pequena produção, grande profundidade e repletos de personalidade são uma especialidade de Walter Bressia. A alquimia do enólogo parece não ter limites, pois não é possível enviar grandes vinhos.

Isso pode ser facilmente comprovado ao degustar o exemplo que trazemos hoje: o Bressia Profundo. Aliás, dificilmente poderíamos pensar em um nome melhor para esta assemblage!

Um dos principais tintos da Bodega Bressia, é um vinho de luxo multifacetado, que mostra diferentes qualidades a cada taça. The public is a criticized advertising analytics, as american news and american papers of 1st and 2nd uses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ameixa preta, sous bois, floral de violetas, algo tostado (carvão, nó de pinho), fundo de chocolate ao leite



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

taninos maduros e granulados, ótima acidez, final apimentado, notas de frutas como cranberry e ameixa fresca



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

carnes vermelhas grelhadas, carnes de caça, massas com molhos condimentados e queijos fortes (como o parmesão)