VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bressia Profundo 2014
Vinícola	Bodega Bressia
Safra	2014
País	Argentina
Região	Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	50% Malbec 30% Cabernet Sauvignon 10% Merlot 10% Syrah
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês e americano de primeiro e segundo usos
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	45-60 minutos
Premiações	94 DES | 93 TA | 92 JS | 91 RP | 90 WE

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Walter Bressia é um dos enólogos mais respeitados e cultuados da Argentina. Sua história é parecida com a de outros grandes talentos da vitivinicultura de seu país: após anos fazendo vinhos para vinícolas grandes, resolveu concretizar o sonho de possuir e gerenciar sua própria empresa, ao lado de sua esposa e filhos.

Desde sua linha de entrada, a Sylvestra, até seu ícone, o Última Hoja, todos seus vinhos são extremamente bem conceituados. Porém, quem faz seus olhos brilharem de orgulho é o seu Profundo: “Para mim, Profundo significa paixão, alma, vigor e perseverança. Não foi fácil expressar esses sentimentos tão pessoais com um único varietal, por isso forjei a paixão na Malbec, a alma na Merlot, o vigor na Cabernet Sauvignon e a perseverança na Syrah” – Walter Bressia.

As 8.000 garrafas elaboradas desta safra 2014 são constituídas de 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot e 10% Syrah, provenientes de vinhedos com mais de 30 anos localizados em Luján de Cuyo, vinificadas em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 10 meses em um misto de barricas de carvalho novas e de segundo uso, americanas e francesas. Depois de engarrafado, ainda descansa em cave por mais 12 meses antes de ser liberado ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura profundo, intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (cereja, amora e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), tabaco, cherry gum, cacau, caixa de charuto, café e notas tostadas, lácteas e minerais

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: impecável estrutura, bom corpo e taninos diretos, finos e maduros acompanhados de uma acidez franca, vibrante e muito salivante

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: assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira e batatas assadas, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda