

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

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

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



CULINÁRIA