

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Bueno Anima Gran Reserva Merlot 2015
Vinícola	Bueno Wines
Safra	2015
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	24 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Anima vem do latim, e significa alma. É fruto da expertise enológica do talentoso Roberto Cipresso, que empregou técnicas de vanguarda na sua elaboração. Uma das mais interessantes, o uso de mantas reflexivas nas fileiras dos vinhedos, para potencializar o efeito da luz solar sobre as videiras.

Como diferencial extra, é o primeiro vinho brasileiro a solicitar oficialmente a denominação Gran Reserva.

Foi lançado em Nova York, no final de 2018, durante o prestigiado evento "Once Upon a Kitchen", que reuniu os melhores chefs do planeta. Dentre os seis vinhos presentes no evento, o Anima foi escolhido para harmonizar justamente com o prato de Massimo Bottura, chef nº1 do mundo pelo Guia Michelin. O sucesso foi tão grande que o vinho acabou antes mesmo do fim do jantar.

Mas vamos ao vinho em si. É um varietal de Merlot, elaborado com uvas provenientes do coração da propriedade Bellavista Estate, na Campanha Gaúcha. A colheita é manual e seletiva, garantindo que apenas cachos perfeitos sejam destinados à vinificação.

Depois do desengace o mosto faz uma maceração pré-fermentativa a frio, é fermentado com leveduras selecionadas e depois ainda realiza uma maceração pós-fermentativa por 30 dias. Após a malolática, estagia em barricas novas de carvalho francês por 24 meses, com posterior afinamento em caves por mais um ano.

E na taça? Não sabemos se era a intenção do enólogo, mas ele lembra muito um Bordeaux da margem direita.

Traz a verdadeira essência de um bom Merlot: o corpo cheio e aveludado, os taninos sedosos, a acidez na medida certa e uma persistência fantástica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

ameixa negra, nuances defumadas e terrosas, especiarias como canela e anis, junto a notas lácteas de manteiga e iogurte

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, redondo, aveludado como todo grande Merlot, com uma persistência fantástica, sabores tostados e de chocolate em meio a ameixas vermelhas maduras

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 de caça, cordeiros, risotos, escalopes de filé mignon e queijos semi-duros



CULINÁRIA