

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Byzantium Fetească Neagră Dealu Mare 2019
Vinícola	Domenille Alexandrion Rhein
Safra	2019
País	Romênia
Região	Dealu Mare
Tipo	tinto
Castas	Feteasca Neagra
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	9 meses em barris de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 minutos
Premiações	Ouro — Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inspirada na imponência do Império Bizantino — um dos maiores da história —, a linha Byzantium é elaborada pela Domeniile Alexandrion Rhein, vinícola fundada em 1892 e hoje uma das mais importantes da Romênia. A propriedade está localizada em Dealu Mare, região de grande prestígio vitivinícola no centro-sul do país, próxima ao paralelo 45°, o mesmo de áreas clássicas como Borgonha e Toscana. Com sete anos de evolução, o vinho demonstra como a Feteasca Neagra, principal uva autóctone romena, tem potencial para originar grandes vinhos. O estágio de nove meses em barricas de carvalho contribui para estrutura, equilíbrio e complexidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com reflexos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras, como ameixa, mirtilo e cereja, escoltadas por flores desidratadas, pimenta-preta e anis, finalizando com nuances tostadas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho muito elegante, com taninos finos e perfeitamente polidos, alinhados a uma acidez no succulenta; as frutas silvestres, como mirtilo e amora, envolvidas por nuances amadeiradas (perfeitamente integradas), se destacam, levando a um fim de boca saboroso e de ótima persistência

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA