

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|------------------------|---|
| Vinho | Byzantium Fetească Neagră Dealu Mare 2019 |
| Vinícola | Domeniile 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

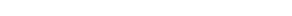


Bordeaux

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 | DESCRÍÇÃO | vermelho rubi com reflexos granada |
| | INTENSIDADE | baixa  alta |
|  Análise olfativa | EVOLUÇÃO | primário  terciário |
| | DESCRÍÇÃO | 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 |
|  Análise gustativa | ACIDEZ | baixa  alta |
| | TANINO | baixa  alta |
|  Análise gustativa | CORPO | leve  encorpado |
| | PERSISTÊNCIA | curta  longa |
|  CULINÁRIA | DESCRÍÇÃO | um vinho muito elegante, com taninos finos e perfeitamente polidos, alinhados a uma acidez no suculenta; 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 |
|  CULINÁRIA | QUEIJOS | frescos  moles  médios  duros |
| | DA TERRA | hortaliças  legumes  cereais  cogumelos |
|  CULINÁRIA | AMIDOS | massas  risotos  polenta  tubérculos |
| | TEMPEROS | pimentas  ervas  especiarias  aromáticos |
|  CULINÁRIA | DOCES | oleoginosas  frutas  sobremesas  chocolate |
| | DESCRÍÇÃO | 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 |