VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Caetano Vicentino Tannat 2021 |
| **Vinícola** | Vinícola Caetano Vicentino |
| **Safra** | 2021 |
| **País** | Brasil |
| **Região** | Campanha Gaúcha |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Tannat |
| **Teor Alcoólico** | 12,4% |
| **Maturação** | 7 meses em tanques de aço inox e 10 meses em barricas de carvalho americano de primeiro uso |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2034 |
| **Decanter** | 60 a 90 minutos |
| **Premiações** | Ouro - Brazil Wine Challenge 2024 |

## VEDANTE



**Natural**

## TAÇA



**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Em Nova Pádua, na Serra Gaúcha, a Vinícola Caetano Vicentino nasceu da vontade de Valmor Boscato e de suas filhas, Ana e Graziela, de dar continuidade a uma história familiar ligada à viticultura. Juntos, conduzem uma pequena vinícola dedicada à elaboração de vinhos exclusivos, produzidos em pequenos lotes.<br /><br />O nome da marca presta homenagem a Caetano Boscato, trisavô de Ana e Graziela, nascido na província italiana de Vicenza. A escolha resgata as raízes da família e reforça a ligação entre diferentes gerações em torno da viticultura. Enóloga, Graziela divide com a irmã Ana, médica, e o pai a paixão pelo cultivo das uvas e pela elaboração de vinhos, transformando um sonho compartilhado em um projeto familiar.<br /><br />O Caetano Vicentino Tannat é elaborado com uvas provenientes da Campanha Gaúcha, região de reconhecida vocação para a variedade no Brasil. Após sete meses em tanques de aço inoxidável, o vinho amadurece por mais dez meses em barricas de primeiro uso de carvalho americano.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras, como ameixa e amora, violetas, especiarias adocicadas e picantes, como noz-moscada, baunilha e pimenta-preta; traços terrosos e de carne curada

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: elegante, maduro e estruturado, tem bom corpo, taninos no ponto, macios, acidez suculenta; os sabores refletem as notas olfativas com toques de café; o final é longo e deleitoso

### 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: entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort