VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campo Marino Malvasia Nera 2012
Vinícola	Lucarelli
Safra	2012
País	Itália
Região	Puglia
Tipo	tinto
Castas	Malvasia Nera de Brindisi
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	4 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2018
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Malvasia Nera é uma casta aromática, tradicionalmente usada em cortes, mas que deu origem aqui a um varietal ótima expressão. Muito bem avaliado pelos enófilos de plantão, este tinto amadurece por 4 meses em carvalho francês, com mais um período de estágio em caves. No aroma mostra frutas vermelhas e negras, como cerejas e amoras, com notas de especiarias, café e caramelo. Na boca apresenta corpo médio, com um toque levemente apimentado. Tem ótima acidez, taninos finos e macios, bom equilíbrio e persistência. Um belo achado!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa ○ ○ ○ ○ ○ alta

EVOLUÇÃO: primário ○ ○ ○ ○ ○ terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras, como cerejas e amoras, com notas de especiarias, café e um leve caramelo

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: tinto de corpo médio com um toque levemente apimentado; mostra ótima acidez, taninos finos e macios, bom equilíbrio e persistência

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