

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima 3 Bocas Tinto 2023
Vinícola	Campos de Cima
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat, Merlot e Shiraz
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub ao lado de suas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique situada na Campanha Gaúcha, próxima à fronteira do Brasil com a Argentina.

Seus 15 hectares de vinhedos foram plantados entre 2002 e 2004, em uma coxilha conhecida como Campos de Cima, no município de Maçambará. Embora jovem em termos de mercado, a vinícola só lançou seu primeiro vinho em 2009, após um período dedicado à consolidação dos vinhedos e à compreensão do potencial da região.

Desde então, a Campos de Cima se firmou como um nome respeitado da Campanha, exercendo também um papel importante na promoção e valorização dos vinhos dessa origem.

A produção é marcada por rótulos de quantidades estritamente limitadas, e o 3 Bocas Tinto faz parte desta linha. O nome faz referência à localidade de onde provêm as uvas e também dialoga com a identidade da vinícola: comandada por três mulheres, o vinho é elaborado a partir de três castas: Tannat, Merlot e Shiraz.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como ameixa, cassis, groselha, toques de ervas de quintal (menta), alcaçuz e pimenta-do-reino



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

estruturado e suculento, de taninos finos e pungentes, com boa generosidade de sabor, que leva a um fim de boca 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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes