

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                      |
|------------------------|--------------------------------------|
| Vinho                  | Campos de Cima Assinatura Blend 2022 |
| Vinícola               | Campos de Cima                       |
| Safra                  | 2022                                 |
| País                   | Brasil                               |
| Região                 | Campanha Gaúcha                      |
| Tipo                   | tinto                                |
| Castas                 | (ver arquivo)                        |
| Teor Alcoólico         | 14,5%                                |
| Maturação              | 12 meses em barricas de carvalho     |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                           |
| Guarda                 | 2035                                 |
| Decanter               | 45 minutos                           |
| Premiações             | Ouro - Wines of Brazil Awards        |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com 15 hectares de vinhas, plantadas entre 2002 e 2004 em uma coxilha na cidade de Maçambará, a vinícola lançou seu primeiro vinho apenas em 2009, mas rapidamente se destacou como um renomado produtor e, inclusive, um dos principais promotores dos vinhos da Campanha. Não à toa, seus exemplares já figuraram entre os destaques da crítica nacional e internacional, como na Decanter Magazine e no Wines of Brazil Awards.

Suas marcas registradas são os rótulos de produção estritamente limitada e de elevadíssima qualidade.

Elaborado apenas em safras especiais, o Assinatura Blend 2022 mescla, de maneira sublime, as castas Tannat, Shiraz e Malbec. O vinho amadurece por 12 meses em barricas de carvalho.

Nesta edição foram elaboradas apenas 4.300 garrafas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras — como mirtilo, amora, ameixa e cereja — acompanhadas por uma dosagem perfeita de especiarias, que incluem baunilha, cravo e pimenta-preta, finalizando com delicadas nuances florais e terrosas

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

um vinho muito elegante, de taninos polidos e acidez suculenta, com notas de frutas vermelhas e negras harmoniosamente mescladas a especiarias; um deleite para beber já, mas com alto potencial de guarda

#### 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



## CULINÁRIA

#### 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