VINUM·DAY
est. 2014

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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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