

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima Assinatura Pinot Noir 2023
Vinícola	Campos de Cima
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	7 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	Ouro - Wines of Brazil Awards Ouro - Grande Prova Vinhos do Brasil

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub e suas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique do Rio Grande do Sul, situada próxima à fronteira do Brasil com a Argentina. Seus vinhos são resultado de vinhedos próprios inseridos sobre os solos basálticos do município de Maçambará, uma área de invernos rigorosos, contrastados por verões quentes e secos, que favorecem uma maturação completa, com equilíbrio entre concentração e frescor. Este é o único Pinot Noir varietal da vinícola, um exemplar elaborado com muito rigor, apenas nas melhores safras. Fruto de uma pequena parcela, onde as uvas foram colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã, o vinho teve um estágio de 7 meses em barricas de carvalho francês e conta com produção limitada a 1400 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas maduras como cereja e morango, acompanhadas por nuances de amora, além de especiarias que incluem pimenta-do-reino e anís e uma nota muito interessante que remete a carne curada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, a acidez suculenta conduz o vinho com fluidez, enquanto os taninos finos sustentam a estrutura; é um conjunto intenso e persistente, que reforça no final tudo o que sentimos no nariz

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA