

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima Dos Netos
Vinícola	Campos de Cima
Safra	2021 2022
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat e Ruby Cabernet
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts Grande Prova Vinhos do Brasil 2026 (Grande Medalha de Ouro) Grande Medalha de Ouro - Wines of Brazil Awards 2024

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub e suas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique da Campanha Gaúcha, próxima à fronteira com a Argentina. Seus vinhos nascem de vinhedos próprios em Maçambará, sobre solos basálticos e sob um clima de extremos, com invernos rigorosos e verões quentes e secos, que favorece uma maturação completa, aliando concentração e frescor.
O DosNetos carrega história no nome. Inspirado no antigo provérbio português “Casa de pai, vinha de avô”, o rótulo é uma homenagem aos quatro netos da família: Mathias, Carolina, Martina e Joaquim.
Elaborado a partir de um corte das safras 2021 e 2022, combina Tannat e Ruby Cabernet (a Campos de Cima é a única vinícola do sul do Brasil a cultivar a casta) e teve um amadurecimento de 12 meses em barricas de carvalho francês.
Sem sombra de dúvida, um esplêndido vinho da Campanha Gaúcha.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (ameixa, amora, jabuticaba), especiarias doces e picantes, como cravo, cardamomo e pimenta-do-reino, floral de violetas e um toque defumado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho de personalidade, que combina a potência da Tannat com a boa estrutura da Ruby Cabernet; extremamente equilibrado, se destaca pelos taninos finos, polidos e perfeitamente integrados, além de uma acidez suculenta que sustenta sua intensidade, complexidade e longa persistência de sabores

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, assado de tira e maminha na parrilla, picanha inteira assada no forno, peito de pato grelhado, carré de cordeiro braseado com molho de hortelã



CULINÁRIA