

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Carlevana Orange Raritet 2020
Vinícola	Carlevana Winery
Safra	2020
País	Moldavia
Região	Codru
Tipo	laranja
Castas	Muscat Otonnel
Teor Alcoólico	12%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	12 a 14 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	Ouro - Berliner Wine Trophy 2022

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola Carlevana já foi pioneira em diversos quesitos. Foi a primeira moldava a ter um vinho na lista dos 1000 melhores do mundo, primeira a elaborar um Ice Wine e também primeira a elaborar um vinho botritizado. Além disso, é considerada uma grande ditadora de tendências, pois ao criar uma linha premium com variedades de Malbec e Rara Neagră, instigou outras vinícolas nacionais a cultivar as mesmas castas, que até então eram pouco vistas localmente.

Recentemente lançado, este exemplar é o primeiro vinho laranja elaborado pela marca, sendo um dos mais novos integrantes de sua linha *Raritet* (composta por Raridades). Trata-se do resultado do contato prolongado do mosto de uvas da variedade Muscat Ottonel com suas cascas.

Como o nome sugere, a casta é uma integrante da família dos Moscatos, tendo sido criada em 1852 na França, quando foi realizado um cruzamento entre Muscat Ingram e Chasselas. É comumente encontrada no leste Europeu, devido ao fato de ter uma reconhecida resistência a climas mais frios.

A Carlevana está localizada na principal região vinícola do país, Codru, mais especificamente na vila de Merenii Noi, bem próxima da capital. É uma região onde prevalece o clima continental, com invernos frios e verões secos, sendo a temperatura média anual de 9,5°C. Os dias ensolarados podem chegar até 320 ao ano, fato que torna o local muito propício para obtenção de uvas perfeitamente maduras e sãs.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-laranja pálido



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

de *bouquet* aromático amplo, revela geleia de pêssego, flores silvestres, chá-preto, grama molhada, toques de defumação, nuances de mel



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

redondo, exótico e instigante, tem taninos suaves, acidez no ponto e sabores muito gostosos que destacam damasco, pêssego em calda e ervas de quintal



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

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo