

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Bucco Bálsamo 700ml
Vinícola	Casa Bucco
Safra	-
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	destilados
Castas	
Teor Alcoólico	38%
Maturação	36 meses em barris de bálsamo
Temperatura de Serviço	ambiente
Guarda	indeterminada
Decanter	-
Premiações	Concours Mondial de Bruxelles: Ouro 2016 e 2018 1º Colocação - Ranking Cacharitiba 2016 e 2017

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Bucco é uma empresa familiar cuja história remonta ao ano de 1875, quando Basílio Romano Bucco, imigrante italiano, desembarca no Brasil para iniciar uma nova vida. Estabeleceu-se em Bento Gonçalves, na região do Vale do Rio das Antas, em uma área íngreme próxima ao leito do rio. Logo percebeu que o microclima local impedia o acontecimento de geadas e que a cana-de-açúcar se desenvolvia bem e, em 1925 começou a investir na produção de cachaça de alambique.
Finalmente em 1996, Moacir A. Menegotto, consultor técnico e mestre alambiqueiro, assume a empresa e começa implantar técnicas modernas de produção, visando elaborar cachaças de alta qualidade. Nestes 25 anos a empresa se consolidou como um dos melhores produtores de cachaça do Brasil: a propriedade de 56 hectares, sendo que 11 são destinados ao cultivo orgânico da cana-de-açúcar, abriga também moradias para funcionários, pavilhões de produção, amadurecimento e armazenamento, varejo e uma pequena pousada. Atualmente são elaborados 80 mil litros de cachaça por ano e, beneficiada pelo turismo da Serra Gaúcha, tem uma média anual de 10 mil visitantes.
Todas suas cachaças são elaboradas criteriosamente! Desde uma rígida seleção da cana-de-açúcar, o uso de leveduras selecionadas para sua fermentação, a destilação do mosto exclusivamente em alambique de cobre Charantais.
A cachaça CASA BUCCO BÁLSAMO amadurece 3 anos em barris de bálsamo.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas florais e frutados característicos da maturação em madeira de bálsamo



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa maciez e suavidade, álcool bem integrado e boa persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

como aperitivo ou digestivo, e também ao lado de queijos e embutidos em geral