

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Dorigon Tannat 2021
Vinícola	Casa Dorigon
Safra	2021
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Tannat
Teor Alcoólico	13%
Maturação	13 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em plena área urbana de Bento Gonçalves, a Casa Dorigon é um projeto do enólogo Eduardo Semler Dorigon, que produz vinhos em lotes bastante limitados, prezando por processos de mínima intervenção.

Os exemplares são originados no porão da casa construída pelo seu avô, Rolando Dorigon, que trabalhava como tanoeiro, produzindo barricas de carvalho e pipas de até 120.000 litros de madeira. Nas horas vagas, Rolando também era vinhateiro, e produzia vinhos no mesmo local até meados dos anos 1980. 35 anos após, Eduardo decidiu dar sequência a produção, visando honrar o legado de seu avô.

Para elaborar esse exemplar, as uvas de Tannat foram totalmente desengaçadas e vinificadas com leveduras indígenas. O vinho estagiou em barricas de carvalho americano por 13 meses, e o engarrafamento foi realizado sem filtração, nem clarificação.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja, framboesa e mirtilo, são escoltadas por diversas especiarias, entre elas pimenta-do-reino, cravo, canela e alcaçuz, além de toques de café e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca encontramos taninos maduros e bem polidos, aliados a uma acidez suculenta e ótima intensidade de sabores, confirmando a sua paleta olfativa

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