VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Geraldo Signature Colheita de Inverno Cabernet Franc 2021
Vinícola	Casa Geraldo
Safra	2021
País	Brasil
Região	Minas Gerais
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14,3%
Maturação	30% do vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Geraldo é uma vinícola de mineira amplamente conhecida no Brasil. Foi fundada no município de Andradas em 1969 por Geraldo Marcon, que dedicava-se a elaboração de vinhos de mesa com variedades *Vitis labrusca*, a única espécie que resistia ao clima da região.

Décadas mais tarde, os descendentes do fundador acompanharam de perto o desenvolvimento de pesquisas sobre a inversão do ciclo das videiras. Em 2012, fizeram o primeiro experimento.

A qualidade do vinho resultante foi tão surpreendente, que resolveram arrancar todas as videiras *Vitis labrusca* para dar lugar às *Vitis vinifera*.

Hoje, a Casa Geraldo coleciona inúmeros reconhecimentos em concursos nacionais e internacionais, graças ao sucesso que está obtendo com duas variedades em especial: Syrah e Cabernet Franc.

No Casa Geraldo Signature Cabernet Franc, temos, portanto, um exemplar de colheita de inverno, oriundo da Serra da Mantiqueira, a 920 metros de altitude. As uvas foram colhidas manualmente e vinificadas em tanques de aço inox, com controle de temperatura entre 15 e 20 °C. 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e, após engarrafado, permaneceu em cave por 6 meses.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi, límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como cereja, amora e cassis, escoltadas por menta, especiarias doces e grafite

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: delicioso e muito cativante, apresenta taninos finos e uma ótima acidez fazendo frente ao seu caráter frutado, que traz a tona toda a tipicidade da Cabernet Franc

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos