

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

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

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

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

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

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

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