

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Possamai Leonino Teroldego 2023
Vinícola	Casa Possamai
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Teroldego
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Guia Adegas Vinhos do Brasil

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Casa Possamai é uma vinícola boutique e familiar que produz vinhos em escala humana, isto é, em limitadíssimos lotes. Apesar de elaborar vinhos tradicionais (leia-se com intervenção) a empresa segue uma filosofia purista, de mínima intervenção possível, com fermentações espontâneas e praticamente sem utilização de insumos enológicos, sempre visando que seus vinhos possam expressar solo e clima sem qualquer limitação. É a liberdade do sabor autêntico – sem desculpas, sem regras, apenas a pura energia da natureza!

Para a criação de seu Leonino Teroldego 2023, a renomada enóloga Patricia Possamai selecionou uvas oriundas de Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste Gaúcho. A vinificação é natural, com fermentação espontânea sem qualquer inoculação de insumos enológicos, visando a maximização da expressão de seu terroir, resultando em um vinho com personalidade e caráter únicos, repleto de fineza aromática, equilíbrio e tipicidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, principalmente cereja, ameixa e jabuticaba, se unem a toques terrosos, notas de bálsamo e nuances refrescantes que remetem ao anis e a um delicado floral de violetas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra ótima intensidade, com taninos finos e bem polidos, acidez suculenta e sabores que se revelam em camadas, entrelaçando-se em um perfil caracterizado pelo frescor, refinamento e pela excelente estrutura

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort