

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cavino Nemea Reserve 2017
Vinícola	Cavino
Safra	2017
País	Grécia
Região	Peloponense
SubRegião	Nemea
Tipo	tinto
Castas	Agiorgitiko
Teor Alcoólico	13%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho francês e americano e 2 anos de afinamento em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Nemea Reserve**, da Vinícola Cavino, é um dos nossos vinhos gregos favoritos! 2017 é nada menos que a quinta safra a ser apresentada aqui. As anteriores, 2009, 2011, 2013 e 2015, sempre foram sucesso de vendas e esta certamente não será diferente. Para quem não conhece, a **Cavino** é de longe a vinícola mais premiada da Grécia. Em 2009 foi eleita a melhor do país pela Wine & Spirits Magazine. Em 2013 tivemos a oportunidade de conhecê-los em uma feira internacional de vinhos, e ficamos impressionados com a qualidade dos seus produtos. O que apresentamos hoje é um varietal de **Reserva**, fruto da sua linha **Nemea**, que explora toda a tipicidade da casta **Agiorgitiko** na região homônima. Esta variedade autóctone — única permitida para o reconhecimento de Denominação de Origem na região de Nemea — resultou em um tinto delicioso, que amadureceu por 14 meses em barricas de carvalho francês e americano, após o qual ainda afinou por mais 24 meses nas próprias garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas e maduras, geleia de framboesa, terra molhada, cassis e especiarias adocicadas (cravo-da-índia e canela)

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto e untuoso, tem taninos íntegros e acidez no ponto; nos sabores se destacam as frutas vermelhas frescas e as notas terrosas

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

moussaka, pratos untuosos e salgados como churrasco, espaguete à carbonara, pizza calabresa, além de presuntos curados e queijos de maturação longa



CULINÁRIA