VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cavino Nemea Reserve 2017
Vinícola	Cavino
Safra	2017
País	Grécia
Região	Peloponnese
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



Aglomerada

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 status 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

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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