

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca'Viola Barolo Caviòt 2019
Vinícola	Ca'Viola
Safra	2019
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em botti
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	95 pts James Suckling 94 pts Raffaele Vecchione 93 pts Wine Enthusiast 92 pts Falstaff

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Beppe Caviola é um enólogo e consultor que começou elaborando vinhos na garagem de seus pais, a partir de uma vinha que alugou em Langhe.

Iniciou seus engarrafamentos próprios com um Dolcetto e um Barbera. Os vinhos fizeram muito sucesso, abrindo portas para que começasse sua carreira de consultor. Em 2002, foi eleito enólogo do ano pelo Gambero Rosso, um dos guias de vinhos mais reputados da Itália.

Com o reconhecimento, Beppe sentiu-se preparado para iniciar um novo capítulo de sua história: liderar um vinhedo de Nebbiolo na área da DOCG Barolo.

Com a primeira safra lançada em 2013, o Barolo Caviot desponta como um exemplar de altíssima relação preço-qualidade. É obtido de uma seleção de vinhas com exposições sul, sudoeste e sudeste. A fermentação controlada se deu em tanques de aço inox, enquanto o envelhecimento foi de 24 meses em botti.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de cereja negra, framboesas e rosas vermelhas, seguidas por nuances de alcaçuz, tomilho, tabaco e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, com taninos firmes e acidez vibrante; os sabores de frutas vermelhas maduras, como cereja e framboesa, são complementados por notas de chão de floresta, levando a um longo e persistente fim de boca

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

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos



CULINÁRIA