

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Purcari Rara Neagra de Purcari 2020
Vinicola	Château Purcari
Safra	2020
País	Moldavia
Região	Stefan Voda
Tipo	tinto
Castas	Rară Neagră (Băbească Neagră)
Teor Alcoólico	13%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	Medalha de Ouro - AWC Viena 2021

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Moldávia, pequeno país do leste europeu, tem a vitivinicultura como principal atividade econômica. Diversas são as castas cultivadas nesta terras, desde as internacionais Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc, até autóctones pouco conhecidas como Fetească Albă, Fetească Neagră e Rara Neagră. O fato de a maior parte do país dedicar-se a cultura de cepas brancas, denotam o clima continental predominando em todo país, com quatro estações bem definidas, sendo os verões ensolarados e secos. Acredita-se que a região centro-sul seja a melhor área para o cultivo de videiras, onde predomina um relevo de ondulações suaves e cujo solo é composto por uma mistura de argila e areia rica em minerais. Stefan Voda, no sudeste, é um dos poucos locais onde as castas tintas predominam. Apesar de o país não ter litoral, é uma das porções mais próximas do Mar Negro. Rara Neagră, também conhecida como Băbească Neagră, é muito cultivada nesta região. Caracterizada pela maturação tardia, normalmente produz vinhos que denotam muito frescor. Nestas terras, a 15 km da fronteira com a Ucrânia, localiza-se o Château Purcari. Reconhecido como um dos melhores produtores do país, está por trás deste rótulo 100% varietal, cujo amadurecimento ocorreu durante 6 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras e compotadas, como amora, cereja e ameixa, notas de baunilha e toffee, nuances de sândalo e pimenta branca



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante, porém estruturado, com a boa dose tânica e a ótima acidez fazendo frente à excelente concentração de fruta e aos toques empireumáticos do carvalho; mostra um final de ótima amplitude, com a complexidade de nuances de café, tostado e geleia de amora



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

schnitzel, vitela assada, sanduíche de pulled pork, beef bourguignon, maminha marinada na brasa, tartine de camembert com nozes e figo, charcuterie clássica