

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Château Vartely Individo Feteasca Neagra & Rara Neagra 2019
Vinícola	Château Vartely
Safra	2019
País	Moldavia
Região	Codru
Tipo	tinto
Castas	Feteasca Neagra e Rara Neagra
Teor Alcoólico	14%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	30 minutos
Premiações	Ouro - Sélections Mondiales des Vins Canada 2022

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Château Vartely é uma vinícola da Moldávia fundada em 2004, que visa, em primeiro plano, destacar as castas autóctones do país. A marca vem adquirindo prestígio pelos vinhos de elevada qualidade, que desde a fundação, já o renderam mais de 300 medalhas em concursos internacionais.

Além disso, em outubro de 2023, o governo da Moldávia concedeu ao Chateau Vartely o prêmio de Melhor Vinícola do País pela elaboração de vinhos de alto padrão com variedades nativas.

Oriundo da IGP Codru, temos aqui um *assemblage* com partes iguais de duas castas que não vemos todos os dias. Elas foram selecionadas devido à harmonia que transcendem ao vinho, onde cada uma aporta com seu caráter. O resultado deu tão certo, que arrematou uma incrível Medalha de Ouro na *Sélections Mondiales des Vins Canada 2022*, o maior concurso desse tipo na América do Norte.

De um lado temos a Feteasca Neagra, amplamente conhecida como a melhor variedade tinta autóctone do leste europeu, enquanto do outro, temos a Rara Neagra, que, assim como seu nome sugere, é uma variedade de ocorrência muito rara. Apesar dos mais de 2000 anos de existência, são pouquíssimos os vinhedos no Leste Europeu.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi, com núcleo de cor profunda

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

atraentes notas de frutas vermelhas e negras em primeiro plano, como a cereja, o *cranberry* e a ameixa, assim como requintados toques de *pot porri* e ervas de quintal, junto de nuances de cravo e pimenta-preta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

tem acidez suculenta, alinhada com um bom corpo, taninos finos, elegantes e grande profusão de sabores que remarcam as suas notas gustativas

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

queijos de maturação média, bruschettas de brie e jamón, talharim ao sugo, torta de batatas, costela de cordeiro na brasa, pato confitado



CULINÁRIA