

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Chocolate Sweet Red Blend 2020
Vinícola	Domeniile Viticole Tohani
Safra	2020
País	Romênia
Região	Dealul Mare
Tipo	tinto
Castas	Feteasca Neagra, Merlot e Shiraz
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 14 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Vidro

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Dentre os diferentes aspectos que tornam o Chocolate Sweet Red Blend 2020 um vinho atípico, começamos por sua apresentação. Ao retirar a cápsula da garrafa, você encontrará uma inusitada rolha de vidro. Considerada a vedação "perfeita", é um fecho estéril, a prova de oxigênio e cerca de 100 vezes mais resistente que a própria garrafa. Pouquíssimas vinícolas do mundo o utilizam, afinal, todo bônus tem um ônus - neste caso, o preço muito superior ao de uma rolha de cortiça. Por isso, é um vedante destinado a produtos de qualidade superior, já que a abertura de um bom vinho sempre envolve expectativa. Infelizmente, a rolha de cortiça pode causar grande frustração, como, por exemplo, o cork taint, que neste caso não representa perigo algum. A segunda característica que destacamos é a procedência. São pouquíssimos os exemplares da Romênia que chegam ao Brasil, sobretudo se levarmos em consideração que este é um vinho de sobremesa tinto. Ele foi concebido pela Tohani Winery, produtor da região de Dealul Mare reconhecido pela originalidade e pela impressionante adega com 100.000 vinhos colecionáveis. A elaboração ocorreu com as castas Fetească Neagră, Merlot e Shiraz, que tiveram um estágio de 6 meses em barricas de carvalho francês. O último detalhe é o mais importante: o vinho foi criado com o propósito de ser páreo para o chocolate, uma das harmonizações mais difíceis de serem feitas. Garantimos que o resultado é excepcional, com um casamento muito bem-sucedido.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de chocolate ao leite, rosas-vermelhas, baunilha, castanhas, noz-moscada e cravo, em meio a ameixa e figo em compota

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

sedoso e envolvente, aporta em boca com peso e uma altíssima profusão de sabores; o dulçor é contrabalanceado por uma ótima acidez e por taninos macios, bem domados

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

biscoitos amanteigados, cheesecake com calda de frutas vermelhas, tartelete de framboesa, torta de cereja, chocolate