

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Colombarola Gandinaia 2015
<b>Vinícola</b>	Tenuta Colombarola
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Nibbiano, Piacenza (Emilia Romagna)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	malolática em barricas francesas + 15 meses em tonéis de carvalho da Eslavônia
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2025
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado de forma extremamente meticulosa - colheita manual com rendimento médio de míseros 700g por planta, sendo que uma parte das uvas são deixadas para apassitamento - este varietal de Syrah está delicioso. Sua vinificação contempla uma longa maturação em contato com carvalho, que ocorre em duas etapas. A malolática é realizada em barricas francesas de 225 litros, nas quais o vinho repousa junto das borras finas, com bâtonnage periódica. Após esse estágio é transferido para tonéis de carvalho da Eslavônia, onde amadurece por mais 15 meses. Todo esse processo não foi em vão, o que podemos comprovar no vinho incrível que temos na degustação! No olfato exhibe cereja, morango, chocolate, caramelo, passas, resina, eucalipto, lavanda, compota de laranja, carvão... a cada girar de taça ele traz notas intensamente distintas, mostrando diversas camadas e grande complexidade aromática. Em boca mostra taninos expressivos e persistentes, uma fruta tão madura que puxa até para um Primitivo, mas que encontra amparo na ótima acidez, responsável por equilibrar perfeitamente frescor e dulçor. É um vinho potente e repleto de sabor, com um final bastante longo. Como a gastronomia de seu terroir é considerada fantástica, harmonize-o com os pratos típicos da Emilia Romagna - lasanhas, tortellini, canelloni, carnes vermelhas e queijos. \*Apenas 98 unidades disponíveis.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### EVOLUÇÃO

primário           terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

no nariz cereja, morango, chocolate, caramelo, passas, resina, eucalipto, lavanda, compota de laranja, carvão... a cada girar de taça ele traz notas intensamente distintas

#### INTENSIDADE

baixa           alta

#### DOÇURA

seco           doce

#### ACIDEZ

baixa           alta

#### TANINO

baixa           alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve           encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta           longa

#### DESCRIÇÃO

mostra taninos expressivos e persistentes, uma fruta tão madura que puxa até para um Primitivo, mas que encontra amparo na ótima acidez, que equilibra perfeitamente frescor e dulçor; é um vinho potente e repleto de sabor, com um final bastante longo



### 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