

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cricova Codru Red Cuvée 2020
Vinícola	Cricova
Safra	2020
País	Moldavia
Região	Codru
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030+
Decanter	120-180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cricova é o principal atrativo turístico da Moldávia, um lugar mágico, que podemos definir como Disneyland para os amantes de vinho.

É a segunda maior adega subterrânea do mundo. São espantosos 120 km de túneis, 100 metros abaixo do nível do solo, que além de ter uma impecável estrutura para a vinificação, armazenam 1,25 milhão de garrafas, muitas delas, de exemplares raros.

Quem passa pela cave de espumantes, pode observar 5 mulheres responsáveis por, delicadamente, girar cada uma das 35 mil garrafas que lá maturam, todos os dias.

Mais de 200 personalidades famosas mantêm um acervo pessoal nessa cidade subterrânea. Uma das coleções mais notáveis é de Vladimir Putin, dono, inclusive, de um carro banhado a ouro, que usa para transitar pelas ruas do misterioso subsolo escavado no século XV.

A vinícola foi também palco de uma inusitada história que envolve Yuri Gagarin, o primeiro ser humano a viajar ao espaço. Em 1966, ele ficou 2 dias perdido no que chamou de labirinto. Quando foi encontrado, prometeu trazer de outros planetas o ouro para as medalhas dos vinhos.

Curiosidades a parte, a nobre coleção de vinhos e espumantes da Cricova se destaca como uma das mais reputadas deste pequeno território europeu. Esse exemplar, em especial, é elaborado com base nos seus vinhedos próprios na região de Codru.

Consiste em um blend de Cabernet Sauvignon e Merlot, com 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês, revelando com clareza a tipicidade do terroir moldavo, reconhecido pela grande notoriedade na elaboração de vinhos a partir de castas bordalesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos acobreados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como cranberry, mirtilo e cereja, escoltados por especiarias adocicadas e picantes (baunilha, noz-moscada, cravo-da-índia, pimenta-preta), toques de chocolate amargo e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um tinto elegante do primeiro ao último gole, de bom corpo, taninos finos, maduros, boa acidez, excelente intensidade de fruta, destacando mirtilo e cereja no 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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA