

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	DG 1977 Imperial Vin 2020
Vinícola	Imperial Vin
Safra	2020
País	Moldavia
Região	Valul Lui Traian
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Saperavi e Feteasca Neagra
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela Imperial Vin, uma das vitrines da Moldávia nos mercados internacionais, o D.G. 1977 é um *cuvée* que mescla as melhores uvas da vinícola. Foi concebido para ser o seu vinho ícone e nomeado com o ano de sua fundação.

Consiste na mescla entre as variedades Merlot, Saperavi e Feteasca Neagra, provenientes de vinhedos qualitativamente superiores, cultivados na região de Valul lui Train, mais especificamente em encostas suaves esculpidas pelo Rio Prut, no sul da República da Moldávia. Essa é considerada a melhor região do país para a elaboração de tintos poderosos e concentrados, sendo caracterizada pelo solo vulcânico, precipitações não superiores aos 500 mm ao ano, grande amplitude térmica ano e quase 320 dias de sol.

Conta com um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de frutas negras maduras, como amora, groselha e cereja, escoltadas por café, cacau, cravo e *pot porri*



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é volumoso, com taninos maduros, acidez suculenta, que sustenta uma generosa concentração de sabores

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA