

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Dom Bernardo Malbec 2017                         |
| <b>Vinicola</b>               | Dom Bernardo                                     |
| <b>Safra</b>                  | 2017   |
| <b>País</b>                   | Brasil   |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha                                     |
| <b>Tipo</b>                   | tinto  |
| <b>Castas</b>                 | 100% Malbec                                      |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%  |
| <b>Maturação</b>              | estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16°C a 18°C                                      |
| <b>Guarda</b>                 | até 2023   |
| <b>Decanter</b>               | 15 minutos                                       |
| <b>Premiações</b>             | Medalha de Ouro no Wines of Brazil Awards 2020   |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no **Vale dos Vinhedos**, a **Adega de Vinhos Dom Bernardo** é uma vinícola *boutique* familiar fundada em 2013. O homenageado, reverenciado no nome, é o *nonno* Bernardo, imigrante italiano que fincou raízes na cidade de **Garibaldi** e lá plantou as primeiras videiras.

Da safra **2017**, novamente com produção limitadíssima, tem-se nesse exemplar um tinto da mais alta estirpe e representatividade do *terroir* da Serra Gaúcha. Frutado e muito gastronômico, mostra com clareza a qualidade da uva e a atenção do vinicultor em respeitar o tempo correto de maturação, e a mão do enólogo, equilibrando o suco com passagem **em barricas de carvalho francês e americano** por **10 meses**.

No visual é vermelho intenso, e seus aromas se desprendem em frutas vermelhas e negras, com destaque para ameixa-vermelha, cereja e groselha, e um toque de amora, uma nota abaunilhada, além de nuances tostadas e defumadas, de cacau, tabaco e couro.

Em boca a fruta se sobressai, com ótima acidez e taninos muito sedosos. Acompanham especiarias doces, como cravo e canela, e se confirmam as características de tosta, mais doces, tendo cacau e coco queimado à frente. O final é refrescante e levemente mentolado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho intenso



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, com destaque para ameixa-vermelha, cereja e groselha, e um toque de amora; cacau, fava de baunilha, tabaco e couro



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

a fruta se sobressai, com ótima acidez e taninos muito sedosos; especiarias doces, como cravo e canela, e se confirmam as características de tosta, mais doces, tendo cacau e coco queimado à frente; final levemente mentolado

### 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

carnes na parrilla, cordeiro assado, galeto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim



### CULINÁRIA