

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                        |                                                                   |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Vinho                  | Dugladze Ranina Mukuzani Saperavi 2023                            |
| Vinícola               | Dugladze                                                          |
| Safra                  | 2023                                                              |
| País                   | Geórgia                                                           |
| Região                 | Kakheti                                                           |
| SubRegião              | Mukuzani                                                          |
| Tipo                   | tinto                                                             |
| Castas                 | Saperavi                                                          |
| Teor Alcoólico         | 13%                                                               |
| Maturação              | 12 meses em barricas de carvalho                                  |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C                                                        |
| Guarda                 | 2034                                                              |
| Decanter               | 30 a 45 minutos                                                   |
| Premiações             | 90 pts International Wine & Spirit Competition   Ouro Mundus Vini |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma raridade, por motivos muito bem definidos:<br /><br />1 — Trata-se de um vinho da Geórgia, um dos berços históricos da vitivinicultura mundial, elaborado com a casta autóctone mais importante do país: a Saperavi.<br /><br />2 — Falamos de uma uva verdadeiramente singular. A Saperavi está entre as raríssimas castas tintureiras do mundo, com polpa naturalmente vermelha, e não apenas a casca. Além disso, preserva elevada acidez mesmo em plena maturação, comportamento comparável ao de vinhos de Sangiovese de alta qualidade, resultando em exemplares intensos, estruturados e de frescor marcante.<br /><br />3 — Procedência. O vinho é oriundo da Denominação de Origem Mukuzani, considerada a principal referência qualitativa para a Saperavi e o verdadeiro carro-chefe da Geórgia. Localizada no vale do Rio Alazani, a região combina solos mais pedregosos e menos férteis com um clima subtropical, condições ideais para uma maturação fenólica completa das uvas.<br /><br />4 — Além da qualidade atestada pela curadoria da VinumDay, o vinho recebeu ótimas premiações: 90 pontos no International Wine & Spirits Competition e medalha de ouro no Mundus Vini.<br /><br />O rótulo foi elaborado pela Dugladze, empresa fundada na década de 1980, tornando-se uma das destilarias mais importantes da Geórgia. Em 2004, os filhos do fundador Dimitry Dugladze, iniciaram a elaboração de vinhos, focando em exemplares premium das castas mais tradicionais do país, nas regiões mais emblemáticas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO  
vermelho rubi



Análise olfativa

INTENSIDADE    baixa  alta  
EVOLUÇÃO    primário  terciário

DESCRIÇÃO    notas de cereja, mirtilo e amora, acompanhados por flores, especiarias finas como cravo e anis, e delicadas nuances tostadas do carvalho



Análise gustativa

INTENSIDADE    baixa  alta  
DOÇURA    seco  doce  
ACIDEZ    baixa  alta  
TANINO    baixa  alta  
CORPO    leve  encorpado  
PERSISTÊNCIA    curta  longa

DESCRIÇÃO    em boca, revela bom volume, taninos finos e bem integrados, acidez suculenta e ótima intensidade de fruta negra e cereja, com final equilibrado e persistente



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    bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral