

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Eva Cuvée Limited Edition 2017
<b>Vinícola</b>	Chateau Burgozone
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Bulgária
<b>Região</b>	Danube River Plain
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Gamza
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	12 a 15 meses em carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2032
<b>Decanter</b>	45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Agglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada nas **Planícies do Rio Danúbio**, a Chateau Burgozone a vinícola foi construída sobre as ruínas da antiga fortaleza romana Burgozone – que, obviamente, também inspirou o nome da empresa. Com coordenadas geográficas semelhantes às famigeradas regiões da Toscana e do sul do Rhône, seus vinhedos estão em um dos melhores **terroirs** do país, literalmente nas margens do rio, cultivados sobre um **solo calcário de loess** onde usufruem de clima continental moderado, com dias quentes e noites frescas. Todos os seus vinhos são elaborados com uvas colhidas a mão, de vinhas próprias, com rendimentos controlados. O estilo do Château é definido pelos 3F's: **Fresh, Fruity and Fine**, ou seja, privilegia as **mínimas intervenções** e destaca a expressão varietal de suas uvas. Não por menos, foi nomeada **Golden Winery of Bulgaria** pelo Ministério da Economia da Bulgária e, seus vinhos, premiados com mais de 150 medalhas nos mais diversos e prestigiados concursos internacionais de vinhos. O Eva Cuvée é um assemblage composto por Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Gamza, onde todas as variedades são vinificadas individualmente em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Findada a malolática, o corte é realizado e o vinho amadurece por cerca de 15 meses em barricas de carvalho francês. Pertencente à linha de alta gama, sua elaboração é limitadíssima, ficando entre 2.400 e 2.700 garrafas a cada safra. Na taça, impressiona os sentidos, entregando um vinho que consegue equilibrar potência e elegância!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras bem maduras, já mostrando alguns toques de compota, escoltadas por notas de chocolate amargo, bala toffee e piso florestal, finalizando com gostosas nuances terrosas, defumadas e amadeiradas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

impecável, alinhando taninos finíssimos e maduros com uma acidez direta e muito salivante. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa com louvor e o final de boca é prazerosíssimo e de longa persistência

### 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

magret de pato com salada de frutas vermelhas, pernil de cordeiro assado no forno a lenha, creme de cenoura e abóbora, lombo suíno assado com tomate e ervas, **cochinillo**, queijo Zamorano, Jamón Serrano



### CULINÁRIA