

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                                                     |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Família Bebber Almejo Tannat                        |
| <b>Vinícola</b>               | Família Bebber                                      |
| <b>Safra</b>                  | 2017                                                |
| <b>País</b>                   | Brasil                                              |
| <b>Região</b>                 | Serra Gaúcha                                        |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                                               |
| <b>Castas</b>                 | 100% Tannat                                         |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%                                                 |
| <b>Maturação</b>              | 6 meses em barricas de carvalho francês e americano |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16°C a 18°C                                         |
| <b>Guarda</b>                 | até 2027                                            |
| <b>Decanter</b>               | 15-30 minutos                                       |
| <b>Premiações</b>             |                                                     |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Se você é cliente há algum tempo da VinumDay, provavelmente já conhece o excelente trabalho de Felipe Bebber, um dos enólogos mais promissores do Brasil. Caso contrário, hoje você tem a oportunidade de conhecê-lo em um TRIO, com o melhor preço do e-commerce brasileiro.

O Combo é composto por três vinhos da linha Almejo: um Cabernet Sauvignon, um Merlot e um Tannat. São vinificados tradicionalmente, com fermentação alcoólica em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas e, após a FML, realizam um estágio de 6 meses em uma mescla de barricas de carvalho francês e americano.

Todos são elaborados com uvas provenientes de vinhedos da Serra Gaúcha e se destacam por serem versáteis, francos, diretos e descomplicados, daqueles tipos de vinhos para abrímos sem culpa, e com a certeza de que agradaremos os mais diversos paladares.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso, profundo e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (mirtilo, cassis e ameixa), licor maraschino, chocolate ao leite e um leve toque de zimbros

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

ótimo equilíbrio, proporcionado por taninos finos e presentes e uma acidez salivante e refrescante

### 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 de gado ou caça assadas no forno ou na brasa, espaguete à carbonara, risoto de shiitake, embutidos e queijos duros em geral



## CULINÁRIA