

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Faro Sangiovese 2019
<b>Vinícola</b>	Bodega Luis Segundo Correas
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Mendoza
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Sangiovese
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pode parecer incomum, mas as plantações de Sangiovese estão ganhando espaço fora da Itália, seja nos Estados Unidos, Austrália, Argentina, ou até mesmo na França e no Brasil. Nossos *hermanos* representam uma ínfima fatia da produção (menos de 0,05%), mas estão em quinto lugar com a produção mundial mais relevante. Uma das *bodegas* que está tornando este número representativo é a Luis Segundo Correas, que cultiva 15 hectares da variedade em Luján de Cuyo, na Primeira Zona, onde estão algumas das melhores porções de Mendoza.

Devido à fama que os exemplares italianos possuem, a casta, que se adapta bem aos climas secos e ensolarados, é pouco cultivada fora de seu *terroir* de origem, mas corajosos produtores ousam conceder esta experiência única. Graças a eles, nos últimos anos, a diversificação de culturas vem ganhando espaço em diversos países, cujos resultados, que podem gerar grandes expectativas, sempre acabam sendo surpreendentes.

A Sangiovese é conhecida por refletir seu *terroir* e neste varietal não poderia ser diferente. Se no velho mundo é conhecida pela insigne acidez e pelos taninos finos, aqui você encontrará um vinho muito redondo. É fruto de um *terroir* localizado a 870 metros de altitude, com predomínio de um clima semi-desértico e solo calcário, pedregoso e muito pobre. Alia-se a isso um trabalho excepcional nos vinhedos, onde há o cuidado para obter a perfeita maturação, além do trato gentil das uvas, as quais foram colhidas e selecionadas a mão. Esses são fatores que asseguram a qualidade absurda que este vinho oferece frente a seu custo. Uma daquelas surpresas que parecem não ser verdade.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi límpido e brilhante



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

uma explosão de frutas silvestres maduras, como framboesa, morango, amora, e ameixas, além de rosas-vermelhas, notas mentoladas e um toque terroso



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

é magnificamente delicioso: enche a boca, seus taninos são maduros, a acidez está no ponto e tem uma persistência deliciosa e longeva

### 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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



### CULINÁRIA