

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Faro Sangiovese 2024
Vinícola	Bodega Luis Segundo Correas
Safra	2024
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30-45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Pode até parecer incomum, mas a Sangiovese vem ganhando espaço fora da Itália — com plantações nos Estados Unidos, Austrália, Argentina e até no Brasil. Embora represente uma fatia pequena da produção mundial, nossos hermanos vêm fazendo um trabalho notável.

Um dos destaques é a bodega Luis Segundo Correas, que cultiva 15 hectares da variedade em Luján de Cuyo, na Primeira Zona — uma das áreas mais prestigiadas de Mendoza.

A fama dos exemplares italianos e a forte identidade da casta com seu terroir de origem costumam limitar o cultivo de Sangiovese em outras regiões. Ainda assim, produtores ousados têm apostado nela, e é graças a essa ousadia que, nos últimos anos, a casta tem conquistado novos territórios e revelado expressões surpreendentes.

Famosa por refletir o *terroir* onde é cultivada, a Sangiovese mostra uma nova faceta neste varietal argentino. O vinhedo está a 870 metros de altitude, em um clima semi-desértico, com solo calcário, pedregoso e pobre. Soma-se a isso um manejo cuidadoso, com colheita e seleção manual das uvas para alcançar a maturação ideal. O resultado? Um vinho de qualidade impressionante pelo preço que entrega — daquelas belas surpresas que valem a descoberta.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

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



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

é corpulento, seus taninos são maduros, a acidez está no ponto e as notas gustativas refletem o encontrado nos aromas; a persistência é saborosa e longeva



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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral