VINUM·DAY
est. 2014

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| **Vinho** | Gran Cata 2020 |
| **Vinícola** | Cata Terroirs |
| **Safra** | 2020 |
| **País** | Brasil |
| **Região** | Serra Catarinense |
| **SubRegião** | São Joaquim |
| **Tipo** | tinto |
| **Castas** | Malbec e Cabernet Sauvignon |
| **Teor Alcoólico** | 13,5% |
| **Maturação** | 24 meses em barricas de carvalho francês do tipo Allier e 12 meses de estágio em garrafa |
| **Temperatura de Serviço** | 16 a 18 °C |
| **Guarda** | 2034+ |
| **Decanter** | 45 mintos |
| **Premiações** | |

## VEDANTE

**Natural**

## TAÇA

**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Cata Terroirs foi fundado por amigos catarinenses e visa utilizar parcelas de videiras selecionadas em diferentes *terroirs* do mundo para originar exemplares de elevada qualidade. Os vinhos podem diferir ano a ano, pois o critério primordial é o uso de uvas de qualidade, aspecto que pode ser variável a cada safra.

Apesar de obter a matéria prima com produtores parceiros, os enólogos da Cata controlam todas as etapas de produção, acompanhando o ciclo da videiras e aconselhando os viticultores na tomada de decisão.

Com 60% de Malbec de Urupema (1240 metros de altitude) e 40% de Cabernet Sauvignon de São Joaquim (1270 metros de altitude), ambas da Serra Catarinense, o Gran Cata 2020 conta com 24 meses de maturação em barricas de carvalho francês do tipo Allier e 12 meses de estágio em garrafa antes do lançamento.

Foram produzidas 1850 garrafas.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

### Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas negras maduras, em especial mirtilo, ameixa e cereja, escoltadas por chocolate amargo, azeitona preta, baunilha, tabaco, múltiplas especiarias e tosta

### Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: exemplar complexo e gastronômico, de estrutura robusta, com taninos finos, acidez suculenta e grande intensidade de frutas negras; possui um potencial de guarda extraordinário

### 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: carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galeto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim