

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gran Giacomini Cabernet Sauvignon 2002
Vinícola	Vinícola Giacomini
Safra	2002
País	Brasil
Região	Mato Perso (Flores da Cunha, Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.8%
Maturação	passagem por barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	indeterminada (o vinho já está completamente evoluído)
Decanter	não
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os sommeliers da VinumDay têm uma rotina bastante enológica, que vai desde a deliciosa parte da análise sensorial até o relacionamento com os fornecedores. Além de viver do vinho, a proximidade com as principais regiões produtoras do Brasil faz com que tenhamos um contato direto com os enólogos e os proprietários das vinícolas, criando oportunidades como a de hoje: **uma raridade de uma cantina minúscula!**

Esta vinícola minúscula é a **Giacomini**. É um negócio familiar mesmo: excluindo a época da vindima, onde são contratados alguns funcionários temporários, **é a família que toca a empresa**, desde o trabalho nas parreiras até a entrega dos vinhos para os distribuidores. Os 25 hectares da propriedade, que abrange vinhedos e a planta da vinícola ficam na localidade de Mato Perso, no interior de Flores da Cunha, pequena cidade da Serra Gaúcha de aproximadamente 30 mil habitantes.

Na Serra Gaúcha, **a primeira grande safra deste século foi a 2002**. Aproveitando as condições perfeitas deste ano, a vinícola selecionou as melhores uvas das melhores parcelas de seus vinhedos para elaborar o **Gran Giacomini**. É um varietal de Cabernet Sauvignon com amadurecimento em barricas de carvalho francês e americano, cujas informações como duração do estágio e uso das barricas são segredos não revelados pela família.

O que não é segredo é a sua qualidade, que cativou nossa equipe!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho entre rubi e granada denso, com reflexos granada

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO com ótima complexidade e ainda vivo, traz notas de evolução com boa intensidade, apresenta café, vinho licoroso, alcaçuz, balsâmico, resina, aromas de toffee, banana, uvas-passas, cravo, canela e outras especiarias entrelaçadas, as frutas aparecem desidratadas ou em calda

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO com elegância e estrutura madura, tem taninos ainda presentes, polimerizados e sedosos, a acidez vibra apesar da idade, em boca as notas de evolução e aromas terciários se apresentam com o café, alcaçuz e balsâmico, o final é macio, persistente e intrigante

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO para acompanhar este vinho tente pratos menos untuosos e intensos do que de costume, aqui vão bem aves e carnes assadas ou braseadas, acompanhadas de frutas secas e seu molho de

cozimento, queijos, ou talvez apenas degustar o vinho solo e apreciar sua evolução