

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guado Al Tasso Bolgheri Superiore 2021
Vinícola	Tenuta Guado al Tasso (Marchesi Antinori)
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc and Petit Verdot
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	17 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2045+
Decanter	60 a 180 minutos
Premiações	98 pts Vinous 97 pts Wine Spectator 97 pts James Suckling 97 pts Falstaff 97 pts Vironelli 96 pts Decanter Magazine 96 pts Luca Maroni 95 pts Wine Advocate 93 pts Doctor Wine

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com 26 gerações de enólogos, a família Antinori é sinônimo de tradição e excelência na produção de vinhos na Toscana.

A icônica Tenuta Guado al Tasso, situada na prestigiada região de Bolgheri, faz parte do legado da família desde 1930, quando foi herdada por Carlotta Della Gherardesca Antinori, mãe de Piero Antinori, atual proprietário. O terroir é privilegiado, marcado por um microclima influenciado pela proximidade do mar, verões amenos, invernos frios, alta incidência solar e solos aluviais — características que conferem identidade e complexidade únicas aos vinhos da propriedade.

Produzido desde 1990, o Guado al Tasso Bolgheri Superiore é um corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, ocasionalmente com pequenas parcelas de Petit Verdot. As uvas são colhidas em parcelas de solos que variam do argilo-arenoso ao franco-argiloso, com presença de depósitos rochosos conhecidos como *scheletro*. Cada variedade realiza a fermentação malolática separadamente em barricas usadas de carvalho francês, onde permanece por cerca de 3 meses. O corte final amadurece por 14 meses em barricas, sendo 80% novas.

ANÁLISE SENSORIAL

	Análise visual	DESCRIÇÃO						
	Análise olfativa	INTENSIDADE	baixa					alta
		EVOLUÇÃO	primário					terciário
		DESCRIÇÃO						
	Análise gustativa	INTENSIDADE	baixa					alta
		DOÇURA	seco					doce
		ACIDEZ	baixa					alta
		TANINO	baixa					alta
		CORPO	leve					encorpado
		PERSISTÊNCIA	curta					longa
		DESCRIÇÃO						
	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		bistecca alla fiorentina, tagliatelle al ragu di cinghiale, crostini di fegatini di pollo, carnes de caça, como javali com tomate e azeitonas pretas, queijo pecorino				