

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Guado Al Tasso Il Bruciato Bolgheri 2022
Vinícola	Tenuta Guado al Tasso (Marchesi Antinori)
Safra	2022
País	Itália
Região	Toscana
SubRegião	Bolgheri
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Cabernet Franc e Petit Verdot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox e barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	
Decanter	
Premiações	94 pts Luca Maroni 93 pts Revista Adega 93 pts Jeb Dunnuck 92 pts Wine Enthusiast 92 pts Falstaff 91 pts Wine Spectator 91 pts Wine Advocate 91 pts Decanter Magazine 90 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

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, localizada na 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 do local é privilegiado: um microclima influenciado pela proximidade do mar, verões amenos, invernos frios, alta incidência solar e solos aluviais que conferem personalidade única aos seus vinhos.

Desde 2002, a vinícola elabora o Il Bruciato, um Bolgheri clássico e sofisticado, resultado do equilíbrio perfeito entre Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, com toques de Cabernet Franc e Petit Verdot.

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

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 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

