

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Habitat Alta Gama Lote 4
Vinícola	Quinta Don Bonifácio
Safra	2014 2015 2018
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tannat, Syrah, Ancellotta e Sangiovese
Teor Alcoólico	14.2%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2028
Decanter	45-60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A cada novo ano percebemos uma leve melhora na qualidade geral dos vinhos brasileiros.

A indústria nacional como um todo vem investindo cada vez mais tanto em tecnologia como em conhecimento. Como resultado, estamos observando um crescente número de produtores entregando vinhos diferenciados, capazes de competir internacionalmente.

Um desses exemplares é exatamente o que temos hoje aqui na VinumDay – um vinho que, dentro da sua faixa de preço, briga de igual para igual com qualquer desafiante estrangeiro. Apresentamos o Habitat Alta Gama Lote 4.

A autora da obra é a Quinta Don Bonifácio, uma pequena vinícola familiar idealizada no início dos anos 2000 localizada no interior de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha. Como seu nome revela, o Alta Gama é o ícone da empresa e é elaborado através de uma alquimia intrigante, ousada e impecável: um generoso blend de uvas e safras!

O Lote 4 leva em sua composição 7 variedades de vinhos provenientes de 3 safras: 2014, 2015 e 2018. As uvas são: Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tannat, Syrah, Ancellotta e Sangiovese. Os percentuais não são revelados, e assim que o blend é realizado, o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um amadurecimento de 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras (cereja, morango, groselha, cassis e ameixa) frescas e maduras, licor fragolino, especiarias doces (baunilha e alcaçuz), cacau, tabaco e notas defumadas e amadeiradas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

perfeita estrutura, com taninos finos, presentes e polimerizados em equilíbrio com uma acidez vibrante e muito gastronômica

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 untuosas e temperadas, como costela e briket bem defumado de baixa cocção, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carnes de panela, charcutaria gorda e queijos intensos



CULINÁRIA