VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hermann Matiz Plural 2013
Vinícola	Vinicola Hermann
Safra	
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Pinheiro Machado
Tipo	tinto
Castas	
Teor Alcoólico	13,4%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2024
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Vinícola Hermann é relativamente nova. A trajetória teve início em 2009, quando a família catarinense adquiriu 21,2 hectares de terras em Pinheiro Machado, na região da Serra do Sudeste.

Devido à vocação para a viticultura na região, os Hermann recorreram à consultoria de um dos grandes nomes da enologia portuguesa, Anselmo Mendes, o Rei do Alvarinho. Para dar início aos trabalhos, um de seus conselhos foi adquirir mudas de videiras em viveiros portugueses certificados, pois são videiras de qualidade que originam excelentes frutos.

Neste *terroir*, os vinhedos estão situados sobre solo areno-argiloso, repleto de florações rochosas, em altitude de 430 metros. Além disso, o clima é subtropical, ou seja, as precipitações normalmente são menores que em outras áreas do estado do Rio Grande do Sul, mitigando a ocorrência de doenças nas videiras.

Para originar este exemplar, foram utilizadas uvas de Cabernet Sauvignon (87,5%) e Syrah (12,5%), as quais foram colhidas manualmente. Na vinícola, cada casta foi vinificada separadamente, com leveduras selecionadas, contemplando ao final, um amadurecimento de 24 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi profundo com reflexos granada

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras maduras (como groselha e ameixa), notas especiadas (pimenta preta), menta e eucalipto, além de toques evolutivos de tabaco e caixa de charuto

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: tem bom volume, com taninos macios e sedosos, escoltados por uma acidez gastronômica, a intensidade de fruta e a madeira mostram ótima sintonia, e o final é longo e muito agradável

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: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos