

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Imperial Vin Reserve Chardonnay 2019
<b>Vinícola</b>	Imperial Vin
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Moldavia
<b>Região</b>	Codru
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	6 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	Medalha de Ouro - Vinarium International Wine Contest 2021

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Moldávia é um pequeno país do leste europeu, com cerca de 2.5 milhões de habitantes. Está localizada entre a Romênia e a Ucrânia e tem como principal atividade econômica a vitivinicultura, abrigando algumas das maiores adegas de nosso planeta. São cinco áreas com IGP – Indicação Geográfica Protegida: Divin, uma Indicação geral, que cobre todo território do país e cuja produção de uva é voltada para a elaboração de destilados; e as quatro bem divididas regiões de Balti, no centro-norte, Valul lui Traian, no sudoeste, Stefan Voda, no sudeste, e Codru, na área central da Moldávia.

Localizada no sudoeste da IGP Codru, a Imperial Vin é uma vinícola fundada em 1977 focada na elaboração de vinhos de alta gama. Para que isto seja atingido, a empresa cultiva cuidadosamente seus vinhedos no excelente terroir de Codru, que se beneficia de uma latitude praticamente idêntica à Bordeaux, um clima continental com estações bem definidas (a temperatura média anual é em torno de 9,5°C, sendo que no inverno pode chegar a gelados -20°C e, no verão, dificilmente atinge 30°C) e um enorme número de dias de sol por ano. O principal destaque vai para seu fértil solo escuro, tipo chernossolo, caracterizado pela alta quantidade de matéria orgânica, húmus, argila, ácidos fosfóricos, magnésio e carbonato de cálcio.

O Imperial Vin Reserve Chardonnay é considerado o melhor vinho branco da empresa! É uma seleção das melhores uvas Chardonnay criteriosamente vinificadas: toda fermentação é realizada em barricas de carvalho francês, onde também amadurece por 6 meses antes de ser engarrafado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo-palha límpido e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas tropicais, como pêssego, abacaxi, maracujá e melão, envolvidas por notas de baunilha, chocolate branco e biscoito amanteigado, finalizando com agradáveis nuances herbáceas e florais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

está muito equilibrado, mostrando uma textura levemente amanteigada, um bom corpo, acidez salivante e uma ótima intensidade; confirma suas notas olfativas, em especial as frutas tropicais e ervas de quintal, com uma nota de biscoito amanteigado muito agradável e persistente no fim de boca

#### 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

ostras in natura, vieiras salteadas na manteiga, mariscos ao bafo com ervas frescas, camarão no tucupi, escargots à la bourguignone, peixes assados na brasa, aves no forno, coelho assado no forno