

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Vinho</b>                  | Janare Guardiolo Rosso Riserva 2015    |
| <b>Vinícola</b>               | La Guardiense                          |
| <b>Safra</b>                  | 2015                                   |
| <b>País</b>                   | Itália                                 |
| <b>Região</b>                 | Campania                               |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                                  |
| <b>Castas</b>                 | Sangiovese e Aglianico                 |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 13%                                    |
| <b>Maturação</b>              | 12 meses em barris de carvalho francês |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16 a 18°C                              |
| <b>Guarda</b>                 | 2028                                   |
| <b>Decanter</b>               | 30 a 45 minutos                        |
| <b>Premiações</b>             |  |

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A La Guardiense é uma sólida cooperativa formada em 1960. Hoje, conta com cerca de 1000 produtores que cultivam 1500 hectares de videiras na região de Campania, consolidando a empresa como uma das maiores cooperativas da Itália.

Como tributo as lendas da região de Sannio, onde a vinícola está instalada, Janare faz referência as bruxas que escondiam sua identidade durante o dia e a noite voavam em suas vassouras lançando feitiços malignos e mortais. Esta linha é um verdadeiro experimento a céu aberto, pois através da técnica de zonação, onde a casta é cultivada sobre diferentes *terroirs*, a vinícola procura encontrar aquele em que a variedade melhor se adapta.

Este vinho foi elaborado com as castas Sangiovese (80%) e Aglianico (20%), maceradas por 22 dias com as películas. A fermentação decorreu em tanques de aço inoxidável e após a malolática, o conteúdo estagiou por 12 meses em barris de carvalho francês. O toque final ficou por conta de um breve afinamento em garrafa antes da sua expedição.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

apresenta um deleitoso *bouquet* de frutas vermelhas e negras maduras, violeta, baunilha, chocolate, alcaçuz e tabaco

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### DESCRIÇÃO

demonstra uma incrível intensidade de sabores, além de um excelente corpo e taninos redondos, acompanhados de uma acidez salivante e 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

 oleaginosas  frutas  sobremesas  chocolate

### DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA