

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Joel Gott Oregon Pinot Noir 2022
Vinícola	Joel Gott
Safra	2022
País	Estados Unidos
Região	Oregon
SubRegião	Willamette Valley
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	1 ano em barricas de carvalho francês (25% de primeiro uso)
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Joel Gott cresceu em uma família de vinicultores da Califórnia e sempre nutriu paixão pela atividade. Em sua vida profissional, o primeiro contato com o vinho foi em uma loja de bebidas que adquiriu com seu irmão em 1993. Assim que surgiu uma brecha, junto de sua namorada Sarah (agora esposa), Joel realizou sua primeira vinificação, dando o pontapé para, em 1996, fundar a Joel Gott Wines. Atualmente, seus vinhos são elaborados nos estados da Califórnia, Washington e Oregon e são famosos no mercado norte-americano. Diz-se muito a respeito dos vinhos de Pinot Noir de Willamette Valley. A sudoeste de Portland, a viticultura desenvolveu-se fervorosamente a partir da década de 1960, quando foi iniciada a busca por uma região mais prolífica para a casta, já que a Califórnia não se mostrava muito adequada. Atualmente, mais de 70% dos vinhedos são de Pinot Noir, cujos vinhos gerados, por vezes, são tidos como páreos aos da Borgonha. Este exemplar foi elaborado com uvas colhidas nas áreas de Yamhill-Carlton e Eola-Amity Hills, ambas em Willamette Valley. As duas sub-regiões mostram-se ideais para castas de maturação precoce, pois são de clima frio e sofrem com influência marítima, amenizada pela geografia montanhosa. Os solos são franco-arenosos, de excelente drenagem, capazes de gerar estresse hídrico nas videiras, que produzem bagas concentradas. A vinificação decorreu em tanques de aço inoxidável, com frutas totalmente desengaçadas. Ao final, a maturação decorreu por 12 meses em barricas de carvalho francês (25% novo).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas maduras (cereja, framboesa) e terrosas, escoltadas por especiarias adocicadas (canela, anis, baunilha), alcaçuz e cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Pinot bem estruturado, de acidez suculenta e taninos macios; notas de frutas vermelhas e alcaçuz se destacam, permanecendo em um final longo, delicado e muito saboroso

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

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA