

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jorche Primitivo di Manduria RISERVA*
Vinícola	Antica Masseria Jorche
Safra	2011
País	Itália
Região	Manduria (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	100% Primitivo de vinhas velhas
Teor Alcoólico	16%
Maturação	12 meses em barrica de carvalho francês e ânforas "capasuni" tradicionais da região
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

***ATENÇÃO:** nossa oferta original de hoje esgotou-se em poucas horas. Em virtude da alta procura conseguimos disponibilizar algumas unidades da linha RESERVA do mesmo vinho. Este traz como diferencial a maturação por 12 meses em uma mescla entre barricas francesas e ânforas "capasuni", típicas da região, além de um perfil ainda mais potente e encorpado (são 16% de álcool - muito bem integrados, diga-se de passagem). Aproveite!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras em compota, frutos secos, tabaco, cacau e um leve toque terroso



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ainda mais potente e encorpado que a sua versão tradicional, este entrega taninos adocicados e uma acidez marcante, junto a notas de geleia de morangos, baunilha e tostado



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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO