

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jorge Rubio Gran Reserva Bicentenario Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Jorge Rubio
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Oasis Sur del Atuel (General Alvear)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maduração	12 meses em barricas de primeiro uso + 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Neste vinho, o homem que revolucionou o mundo com os rótulos de couro, nos mostra o potencial máximo de seus vinhedos cultivados no longínquo Oásis Sur de Mendoza, no extremo sul da província homônima.

Criado em celebração ao bicentenário da independência Argentina, é elaborado apenas nos melhores anos, com uvas de Cabernet Sauvignon oriundas de parcelas qualitativamente superiores, todas colhidas manualmente nas primeiras horas da manhã.

Na safra 2018, a elaboração com longa extração precedeu um estágio em barricas novas de carvalho francês e americano de, no mínimo, 12 meses. Após engarrafado, permaneceu outros 12 meses em cave.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

intensos aromas de frutas negras em compota, como amora, mirtilo e ameixa; na escolta, temos figo cristalizado, flores secas e múltiplas especiarias, entre elas o cravo, a baunilha e o cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca é imponente, carnudo, destacando-se pelos taninos maduros, pela persistência da fruta, e também pela ótima acidez fazendo contraponto

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 caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula