

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Khelovani Saperavi 2020
Vinicola	Alazani Winery
Safra	2020
País	Geórgia
Região	Kakheti
SubRegião	Alazani
Tipo	tinto
Castas	Saperavi
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Geórgia carrega mais de 8 mil anos de tradição, o que confere aos seus exemplares uma personalidade única, impulsionada por um vasto leque de castas autóctones. Dentro do país, a região de Kakheti se destaca como o grande epicentro vinícola, reunindo condições ideais: verões ensolarados, invernos amenos e uma impressionante diversidade de microclimas. Ali, os vinhedos distribuídos em colinas suaves e terraços aos pés da Cordilheira do Cáucaso compõem um *terroir* de excelência. É também em Kakheti que sobrevive um dos pilares da cultura local: os *qvevris* — grandes ânforas de argila enterradas onde o vinho é tradicionalmente fermentado e amadurecido. Esse método milenar, reconhecido pela UNESCO como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, é o que mantém viva a essência da vitivinicultura georgiana até hoje. Apesar dessa longa tradição, muitas vinícolas locais vêm explorando a harmonia entre o ancestral e o moderno, com resultados surpreendentes. É o caso do vinho de hoje, que nasce em um cenário privilegiado, nos solos calcários da sub-região denominada Vale de Alazani. Elaborado com 100% Saperavi — uma das raras uvas de polpa tintureira do mundo — este exemplar impressiona pela intensidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras e em compota, flores secas, especiarias (noz moscada, zimbro, grãos de café), chocolate amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

encorpado, suculento, taninos finos e polidos, sabores intensos e profundos, com destaque para frutas em compota

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

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA