

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Kirke Otskhanuri Sapere 2015
<b>Vinícola</b>	Kirke
<b>Safra</b>	2015
<b>País</b>	Geórgia
<b>Região</b>	Imereti
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Otskhanuri Sapere
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030
<b>Decanter</b>	45-60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Imereti é uma das maiores e melhores regiões vinícolas georgianas. De relevo montanhoso, a maior parte da viticultura se desenvolve no entorno do Rio Rioni, entre 50 e 500 metros de altitude. O solo é majoritariamente calcário e pedregoso e o clima é subtropical úmido: invernos frios e chuvosos e verões quentes e secos, registrando pouca influência do Mar Negro. As principais marcas da região são os vinhos brancos e espumantes, caracterizados pela intenso frescor, mas dentre as castas tintas, Otskhanuri Sapere é quem domina as plantações. <br />Seu nome pode ser traduzido para "Colorido de Otskhana", devido à cor intensa do seu suco e também ao cultivo originalmente atrelado ao vilarejo de Otskhana, na porção oeste do país. De amadurecimento tardio, sendo normalmente colhida no final de outubro, produz vinhos com excelente potencial de envelhecimento, esbanjando estrutura tânica robusta, acidez elevada e presença firme de frutas.<br />Este exemplar foi elaborado pela vinícola Shilda, com uvas provenientes da "tradicional colheita Kirke". Segundo a história, a mitológica deusa Kirke seduzia os homens que se aproximavam de seu castelo e oferecia-lhes vinho. Quando os convidados mostravam estar a vontade, tocava-lhes com sua varinha de condão, os transformando em animais dóceis. <br />Em referência a esta história, as uvas de Otskhanuri Sapere foram colhidas durante uma noite de lua cheia, apenas por mulheres. Elas foram entregues na adega antes de o sol nascer, onde foram vinificadas sem interferência de madeira.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi com halos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, como morango, cereja e framboesa, toques de pimenta-do-reino, alcaçuz e ervas culinárias, como coentro; além de notas que remetem a <em>sous-bois</em> e cedro

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

tem ótimo potencial gastronômico, demonstrando muita suculência, assim como taninos polidos e maduros; a paleta olfativa se confirma em boca, tanto em amplitude quanto em intensidade

### 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

bife na chapa, filezinho de peito de frango ao molho de frutas desidratadas, espaguete caprese, embutidos e queijos médios e duros em geral



### CULINÁRIA