

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Kit Papai Raiz: Valduga Terroir Cabernet Sauvignon Taça Bálamo
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2014
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês + 12 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	30 minutos
Premiações	-

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Unimos um ótimo tinto brasileiro, uma taça de cristal e um bálamo pós-barba elaborado com extrato de vinho.

A Casa Valduga entrega um belo varietal de Cabernet Sauvignon na sua linha Raízes Terroir. É um vinho que traz uma marca de qualidade desta vinícola boutique gaúcha.

As uvas são processadas pela região da Campanha Gaúcha, fermentadas com leveduras selecionadas e maturadas por 8 meses em carvalho francês, com posterior estágio de 12 meses nas caves subterrâneas da vinícola.

Sobre o **Bálamo Pós Barba Vinotage For Men** : tem textura leve e rapidamente absorvido, proporcionando toque sedoso e maciez à pele, além de promover o efeito calmante e refrescante, recuperando a vitalidade da pele após o barbear.

Tem propriedades extratoras de origem vegetal, como cravo-branco e gengibre, que possuem propriedades tonificantes, descongestionantes, antissépticas e anti-inflamatórias, além de auxiliar na microcirculação periférica; eo extrato de vinho, com poderosas características antioxidantes, onde previne o envelhecimento precoce da pele. Seu aroma possui notas amadeiradas e marcantes (volume: 170 ml).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

amoras e groselha preta maduras, nuances de couro e tabaco, um toque refrescante de menta, suportado por camadas terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

bastante especiaria doce (cravo, baunilha, pimenta), frutas negras maduras, boa acidez, taninos sedosos,

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

talharim à bolonhesa, faisão assado no forno com batatas rústicas, costelinha suína com angú, queijos duros como parmesão, grana e pecorino romano



CULINÁRIA