

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Klet Brda Quercus Cabernet-Merlot 2022
Vinícola	Klet Brda
Safra	2022
País	Eslovênia
Região	Brda
Tipo	tinto
Castas	45% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	90 pts Adega 90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Klet Brda é uma das mais importantes vinícolas do país. Na linha Quercus, emprega as uvas colhidas em vinhedos vizinhos ao do renomado produtor Marco Felluga, em Colli Orientale. Brda é uma região situada entre os Alpes e o Mar Adriático, beneficia-se de uma combinação única das influências alpinas e mediterrâneas, que, juntamente com os solos minerais e encostas íngremes, criam condições ideais para a produção de vinhos de altíssima qualidade.

Neste corte, tanto Cabernet Franc quanto Cabernet Sauvignon são acompanhadas pela Merlot. Todas as variedades são vinificadas separadamente, em tanques de inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas. Após a malolática, o vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho da Eslavônia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, escoltadas por notas de especiarias doces e picantes, ervas de quintal e chocolate meio amargo, finalizando com leves toques florais, terrosos e de tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta



Análise gustativa

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, com taninos finos e maduros, bem domados por uma acidez ampla e suculenta

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 de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA