

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	La Braccasca Achelo Cortona 2022
<b>Vinícola</b>	Tenuta La Braccasca
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Toscana
<b>SubRegião</b>	Cortona
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	70% do vinho estagiou 12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2034
<b>Decanter</b>	45 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Luca Maroni   91 pts Revista Adegas   91 pts James Suckling   90 pts Falstaff   Ouro Sakura Awards

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Toscana, a pequena DOC Cortona tornou-se um reduto de excelentes vinhos varietais de castas internacionais, com destaque para a Syrah. É nessa região que está a Tenuta La Braccasca, propriedade do Marchese Antinori, localizada no sopé das montanhas de Cortona. Ali, a combinação de solos argilosos, alta incidência solar e elevada amplitude térmica entre dias e noites, favorece a produção de vinhos equilibrados e expressivos. O Achelo 2022, elaborado com 100% Syrah, reflete bem esse contexto. A fermentação ocorreu por 10 dias, com controle rigoroso de temperatura a 25 °C. A fermentação malolática e a maturação de 70% do vinho foram conduzidas em barricas de carvalho francês. O vinho é resultado de uma safra mais quente, com formação de bagos menores e menor produtividade, o que levou a uma maior concentração nos frutos e resultou em uvas de ótimo nível de maturação.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como cassis, mirtilo e ameixa, especiarias adocicadas e picantes (baunilha, canela, pimenta-preta), cacau, figo seco, carne defumada, fumaça, mentol e notas minerais

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

de estrutura impecável, com taninos maduros, firmes e polidos, envoltos em uma acidez viva, salivante e muito gastronômica; o perfil de sabor é extenso, acompanhado da deliciosa paleta olfativa; persistência é longa e ampla, com um final de boca deleitoso

#### 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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



### CULINÁRIA