

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Na Toscana, a pequena DOC Cortona tornou-se um reduto de excelentes vinhos varietais de castas internacionais, sobretudo Syrah.

Propriedade de Marchese Antoniro, a Tenuta La Braccasca possui uma bela vinha no sopé das montanhas da cidade de Cortona.

Solo argiloso, luz solar abundante e altitude, que proporcionam grande amplitude térmica entre o dia e a noite, resultam em vinhos muito equilibrados.

Com 100% Syrah, o Achelo da safra 2022 foi elaborado com rigoroso controle de temperatura em 25°C por 10 dias. A malolática, bem como a maturação de 70% do vinho, ocorreram em barricas de carvalho francês.

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

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

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