VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lidio Carraro Elos Touriga Nacional-Tannat 2012
Vinícola	Lidio Carraro
Safra	2012
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	tinto
Castas	75% Touriga Nacional e 25% Tannat
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	12 meses em aço inox e no mínimo mais 48 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

ELOS é um conjunto inusitado entre duas castas de personalidade forte. A Touriga Nacional - considerada rainha das uvas portuguesas - é responsável por 75% da mistura. Entra no corte com suas notas florais e resinadas, e também responde pela boa estrutura do conjunto. Um Tannat fecha os 25% restantes com seus taninos vigorosos e sabores concentrados. Ambas como castas são identificadas por precisão de um tempo de guarda para serem "amaciadas", e esse aspecto ou o trabalho meticuloso de Lidio Carraro mostra sua importância. Uma vinícola, que em sua filosofia purista opta por não usar barricas de carvalho, amadureceu este vinho por 5 anos antes do lançamento no mercado.12 meses foram em tanques de aço inoxidável - onde as borras grossas foram eliminadas por decantação, um fim de evitar um processo mais brusco de seleção de sedimentos - e depois o vinho foi engarrafado e permaneceu em cavernas por 48 meses. Exibe um leque aromático distinto, onde os ataques remetem a frutos secos como nozes e castanhas, mostrando ainda notas florais e um toque defumado bem marcante. Na boca temos um vinho encorpado, dotado de uma mineralidade evidente. O conjunto revela ainda ótima acidez e taninos carnudos, com sabores de ameixa madura e amêndoas. Entre seus destaques, foi agraciado com 92 pontos do crítico Steven Spurrier (Revista Decanter), e 17,5 (em 20) de Jancis Robinson. Incrível pelo preço! mostrando ainda notas florais e um toque defumado bem marcante. Na boca temos um vinho encorpado, dotado de uma mineralidade evidente. O conjunto revela ainda ótima acidez e taninos carnudos, com sabores de ameixa madura e amêndoas. Entre seus destaques, foi agraciado com 92 pontos do crítico Steven Spurrier (Revista Decanter), e 17,5 (em 20) de Jancis Robinson. Incrível pelo preço! mostrando ainda notas florais e um toque defumado bem marcante. Na boca temos um vinho encorpado, dotado de uma mineralidade evidente. O conjunto revela ainda ótima acidez e taninos carnudos, com sabores de ameixa madura e amêndoas. Entre seus destaques, foi agraciado com 92 pontos do crítico Steven Spurrier (Revista Decanter), e 17,5 (em 20) de

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: púrpura intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: o ataque nos remete a frutos secos como nozes e castanhas, mostrando ainda notas florais e um toque defumado bem marcante

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: vinho encorpado, com uma mineralidade bem evidente, em um conjunto que mostra ótima acidez e taninos carnudos, com sabores de ameixa madura e amêndoas

CULINÁRIA

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

Jancis Robinson. Incrível pelo preço!