

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	LS Cabernet Sauvignon Reserve 2017
Vinícola	Lovico Suhildol
Safra	2017
País	Bulgária
Região	Danube River Plain
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	120-180 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

LS – Luvico Suhindol
 Uma das referências da vitivinicultura da Bulgária, a Luvico é um produtor boutique com origem em 1909 e reconhecido pela excelência e especialidade na elaboração de Cabernet Sauvignon.
 Fruto de um limitado lote de apenas 2.600 garrafas, o LS Cabernet Sauvignon Reserve 2017 nasce de uvas colhidas manualmente nos vinhedos de Alchaka e Star Dimcha, situados no monte Suhindol (antiga formação vulcânica e ponto mais elevado da planície do Danúbio). Esse terroir singular, marcado por solos ricos em minerais provenientes de cinzas vulcânicas, confere um caráter singular ao vinho.
 Permaneceu por 24 meses em barricas de carvalho francês e foi engarrafado sem filtração, respeitando ao máximo sua identidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras como cassis e ameixa, acompanhadas por nuances de cereja em compota; camadas mais complexas, com toques de especiarias (pimenta preta e noz-moscada), além de notas elegantes de cedro, tabaco e leve tostado, provenientes da maturação em carvalho

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

apresenta bom corpo e estrutura, com taninos firmes e bem polidos, sustentando uma excelente concentração de fruta; a acidez equilibrada confere frescor e alonga o paladar, enquanto os sabores confirmam o perfil aromático, com destaque para frutas negras, especiarias e nuances de chocolate amargo; final é persistente, elegante e levemente marcado por notas amadeiradas

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho

