

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Mega Spileo Cuvée III Red 2018
<b>Vinícola</b>	Cavino
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Grécia
<b>Região</b>	Peloponnese
<b>SubRegião</b>	Achaia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Mavrodafne, Cabernet Sauvignon e Agiorgitiko
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	16 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16-18°C
<b>Guarda</b>	2025
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nas montanhas **Achaia**, a 800 metros de altitude, encontram-se os pequenos vinhedos reservados para a linha **Mega Spileo** — ícone do produtor, e grande responsável por alçar a **Cavino** ao posto de melhor vinícola da Grécia.

As uvas são colhidas à mão e somente grãos perfeitos são selecionados para vinificação. O **Grand Cave Cuvée III** destaca-se dos demais vinhos dessa linha pelo fato de mesclar uma uva internacional, a Cabernet Sauvignon (40%), com as autóctones gregas *Mavrodaphne* (40%) e *Agiorgitiko* (20%). Uma espécie de Supertoscano grego.

Os 16 meses de maturação em barricas de carvalho agregam complexidade e estrutura, porém sem deixar a fruta em segundo plano.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo com halos violáceos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

ameixa negra e cassis com abundantes notas empíreumáticas, que lembram caramelo, café e madeira tostada; no plano de fundo ainda aparece uma complexa gama de especiarias doces, como baunilha, alcaçuz e cravo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

estruturado e macio, com taninos aveludados e sabores intensos, onde a fruta se mescla com notas amanteigadas, de cedro e tabaco; o final amplo é a cereja do bolo

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias
DOCES	aromáticos	oleoginosas	frutas	sobremesas
				chocolate



## CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** par ideal para carnes de caça ou cordeiro assadas em cozimento lento, massas com molhos condimentados, queijos fortes e embutidos