

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Megalit Cabernet Sauvignon 2013
Vinícola	Chateau Kolarovo
Safra	2013
País	Bulgária
Região	Thracian Valley
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 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

O Chateau Kolarovo é uma pequena vinícola boutique, localizada entre as encostas da montanha Sakar, na Bulgária. Vinifica seus exemplares a partir de vinhedos próprios, onde planta apenas 4 variedades: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Mavrud. A região é caracterizada por dias ensolarados e noites frescas, graças as brisas provenientes do Mediterrâneo.

O vinhedo que dá origem ao Megalit está situado na base de uma monumental estrutura de pedras brutas (daí o nome “megálito”). São videiras antigas que dão origem a um tinto denso e profundo, da safra 2013, que ganha um aporte adicional de complexidade após os 18 meses de maturação em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, como ameixa, jabuticaba e cereja, escoltadas por notas especiadas (baunilha, cravo-da-índia, pimenta rosa), além de licor de cassis e nuances terrosas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

refinado, refinado, apresenta bom volume e estrutura consistente; os taninos se mostram macios e polidos, em harmonia com uma acidez vibrante, que conduz o conjunto por nuances de ameixa, chocolate meio-amargo e tabaco; o final é persistente e deleitoso



Análise gustativa

DESCRIÇÃO



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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula