

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mereni Feteasca Neagra 2019
Vinícola	Carlevana Winery
Safra	2019
País	Moldavia
Região	Codru
Tipo	tinto
Castas	Feteasca Neagra
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho moldavo
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fetească Neagră, traduzindo para o bom português, "*Donzela Negra*", é uma casta autóctone muito antiga, encontrada apenas na Moldávia e em algumas partes da Romênia. Normalmente, figura em vinhos totalmente varietais, pois seu alto nível a consolidou como um dos principais produtos vinícolas dessas nações.

Este exemplar foi elaborado pela Carlevana Winery, pioneira em diversos quesitos. Foi a primeira na Moldávia a ter um vinho na lista dos 1000 melhores do mundo, primeira a elaborar um Ice Wine e também primeira a elaborar um vinho botritizado. Além disso, é considerada uma grande ditadora de tendências, pois ao criar uma linha premium com varietais de Malbec e Rara Neagră, instigou outras vinícolas a cultivar estas castas, que até então eram pouco vistas nos vinhedos nacionais.

Sua localização está na principal região do país, Codru, mais especificamente na vila de Merenii Noi, bem próxima da capital. É uma região onde prevalece o clima continental, com invernos frios e verões quentes e secos, além de temperatura média anual de 9,5°C. Os dias ensolarados podem chegar até 320 ao ano, fato que torna o local muito propício para obtenção de uvas perfeitamente maduras e sãs.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com halos granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras sobremaduras, ameixa seca, passas, casca de noz, canela em pau, anis e aromas exóticos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

os taninos são maduros e marcantes, a acidez suculenta e o que prevalece é o caráter de uma fruta madura, envolvida por um leque de especiarias doces que prevalecem no amplo final

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA