

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monsieur Nicolas by G. Karamitros Messenicola 2017
Vinícola	Monsieur Nicolas by G. Karamitros
Safra	2017
País	Grécia
Região	Thessalia
SubRegião	Messenicolas (Karditsa)
Tipo	tinto
Castas	Black Messenicola, Syrah e Carignan
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Dentro da garrafa de traços retilíneos que você viu acima, temos a expressão de uma variedade muito antiga, mas que surgiu aos holofotes, de fato, 5 séculos atrás. Desde sempre, seu cultivo esteve atrelado aos limites de um único povoado, onde atualmente estão os seus 95 hectares existentes.

Segundo a história por trás da instigante cepa, em 1455, um nobre de origem francesa, após ter seu batalhão de guerra desfeito, se estabeleceu em uma vila da área de Karditsa para iniciar uma nova vida. Monsieur Nicolas, como era conhecido, carregava consigo a paixão pela vitivinicultura e passou a desenvolvê-la na região. Suas apostas foram feitas em cima de uma casta indígena local, e os resultados que obteve foram tão promissores, que até hoje seu legado é evidente para região. Por isso, tanto a variedade, quanto a vila onde se estabeleceu, foram batizadas com o seu nome. Para os gregos, Monsieur Nicolas soa como "Messenicolas".

Posicionada na Grécia Central, esta pequena comuna encontra-se "abraçada" por montanhas. Os vinhedos são cultivados em terrenos de até 750 metros de altitude, porém, o mais interessante de sua localização, é a proximidade com um imenso lago artificial chamado Plastira, que alterou significativamente as características do *terroir* nos últimos anos.

Criado na década de 1950, ele é um dos principais responsáveis pelo salto na qualidade dos vinhos da região, pois diante do clima mediterrâneo, sua presença tornou-se crucial para a irrigação e também para moderar as temperaturas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas silvestres (maduras), várias especiarias (pimenta-do-reino, zimbros, cravo e açafrão), uma nota floral, além de toques de cedro, tabaco e também baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

se mostra bem equilibrado, chamando a atenção pelo corpo elegante, os taninos sedosos e pelas camadas de sabor que vão surgindo a cada novo gole; o final é longo e o retrogosto é persistente

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

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA

Desde 1994, Messenicolas possui uma DOP (Denominação de Origem Protegida) exclusiva para seu vinho tinto, que, por sinal, não é varietal. Por norma, o *blend* deve ser composto por 70% da variedade autóctone e os outros 30% devem ser complementados com Syrah ou Carignan (são normalmente utilizadas as duas).

Diante de tamanha riqueza cultural, um dos players que atuam pela valorização dessa história e da variedade Black Messenicola é o enólogo George Karamitos, a quarta geração familiar na frente da vinícola Monsieur Nicolas.

A criação deste exemplar é de sua autoria e a elaboração ocorre desde o ano 2000. Todos os processos foram milimetricamente pensados por Karamitos, desde a roupage inovadora até o amadurecimento do *blend*, que permanece 12 meses em barricas de carvalho francês.