

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Montresor Campo Madonna Cabernet Sauvignon 2017
<b>Vinícola</b>	Giacomo Montresor
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Veneto I.G.P.
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Cabernet Sauvignon
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalho francês por 12 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	de 45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A herança histórica do clã **Montresor** remonta à **França** do **século XVII**, quando a primeira menção ao sobrenome cita o **Conde Claude de Montresor** e seu cargo de conselheiro-chefe do **Duque de Orleans**, em **1600**.

No **século XIX**, uma ramificação familiar parte para a Itália e se estabelece no **Vêneto**, nos arredores do **Lago de Garda**, onde escolheu viver e dar prosseguimento a uma das principais atividades da família: a **vitivinicultura**.

Com **estágio de 12 meses em barricas francesas de carvalho**, seu varietal de **Cabernet Sauvignon** ganha fácil o degustador. Logo que servido se mostra vermelho intenso e lacrimoso, de bonita viscosidade. Os aromas de pronto penetram as narinas trazendo um desfile gracioso em que **frutas negras maduras** são acompanhadas por delicadas nuances florais. Amora, mirtilo e uma inusitada ameixa-preta, em compasso sincronizado com temperos frescos e picantes, **caramelo**, castanhas assadas e um toque de **couro novo** e casca de árvore.

É intenso e carnudo, com a **acidez salivante** fazendo o contraponto providencial para que a fruta brilhe no palato, um tanto mais fresca do que a impressão olfativa nos faria crer. Tem-se agradáveis notas especiadas e temperadas, e um fundo tostado, segurando os **taninos potentes** mas extremamente polidos. O fim de boca traz **adorável salinidade**, mostrando o *terroir* em seu esplendor.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho intenso; lacrimoso

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras acompanhadas de delicadas nuances florais; amora, mirtilo e uma inusitada ameixa-preta, em compasso sincronizado com temperos frescos e picantes, caramelo, castanhas assadas e um toque de couro novo e casca de árvore

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

intenso e carnudo, com a acidez salivante fazendo o contraponto providencial para que a fruta brilhe no palato, um tanto mais fresca do que a impressão olfativa nos faria crer; notas especiadas e temperadas, e um fundo tostado, segurando os taninos potentes mas extremamente polidos; fim de boca traz adorável salinidade

#### 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