VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montresor Campo Madonna Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Montresor
Safra	2019
País	Itália
Região	Veneto
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18 °C
Guarda	até 2030
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Cabernet Sauvignon no Vêneto? TEMOS!

Pode parecer incomum, mas na verdade é muito mais normal do que parece!

Apesar de quase sempre associarmos o Vêneto com as variedades autóctones da região, como Corvina, Corvinone, Rondinella ou Garganega, as variedades internacionais bordalesas são amplamente cultivadas, principalmente na área central e leste do Vêneto. Plantadas inicialmente na década de **1830,** elas tiveram um papel fundamental para a região no período da filoxera, que massacrou principalmente as castas locais.

Elaborado pela **Montresor,** o **Cabernet Sauvignon** que trazemos hoje carrega um **legado** repleto de história e tradição!

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**.

A sudeste do lago, as condições para o cultivo são excelentes. De dias ensolarados à atuação moderadora

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: 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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
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. 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

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

dele na temperatura dos vinhedos, com sua brisa fresca que seca a chuva. As uvas produzidas ali são suculentas e fragrantes, maturadas no ponto certo e com um toque salino providencial.

Campo Madonna é um vinhedo peculiar da centenária vinícola **Giacomo Montresor**, localizado numa leve encosta cujo nome curioso chama a atenção. ***Morena*** é o termo científico para o amontoado de pedras e detritos provenientes de glaciares, e é exatamente por isso que o local se destaca. Essa constituição sedimentar aliada à temperamental **Cabernet Sauvignon**, de amadurecimento tardio e, por isso, arriscado, encontra ali, onde o *terroir* se mistura às condições climáticas únicas, morada perfeita.