

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 dele na temperatura dos vinhedos, com sua brisa fresca que seca a chuva. As uvas produzidas ali são suculentas e fragrantas, 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

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### 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

### 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. 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

### 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

amadurecimento tardio e, por isso, arriscado, encontra ali, onde o <em>terroir</em> se mistura às condições climáticas únicas, morada perfeita.