

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Montresor Capitel Amarone 2016
Vinícola	Giacomo Montresor
Safra	2016
País	Itália
Região	Amarone Della Valpolicella D.O.C.G.
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	15.5%
Maturação	36 meses em tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2036
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	92 pts Wine Enthusiast 92 pts James Suckling 90 pts Decanter World Wine Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela **Cantine Giacomo Montresor**, uma vinícola familiar fundada em **1892**. Porém, a história da família **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 linha **Capitel della Crosara** foi criada em 1991 e é **inspirada nas qualidades do terroir da Valpolicella**.

A elaboração de seu **Amarone della Valpolicella** é extremamente meticulosa! As uvas **Corvina, Rondinella e Molinara** que compõem o blend são colhidas manualmente, onde apenas os **melhores cachos** são selecionados e deixados para secar por aproximadamente 3 meses. A vinificação é tradicional e, findada a malolática, o vinho é inserido em **tonéis de carvalho** onde **amadurece por 3 anos**. Então é engarrafado e descansa em cave até sua liberação ao mercado.

Na crítica especializada internacional, essa **safra 2016** cravou **92 pontos tanto na Wine Enthusiast como por James Suckling**. No **Decanter World Wine Awards** alcançou **90 pontos** e, no **app Vivino**, possui uma **excelente média 4.2**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

grande carga de frutas vermelhas e negras, principalmente maduras, mas já evoluindo para em compota, como a cereja e a ameixa, escoltadas por notas de licor fragolino, chocolate amargo, couro, toffee, figo seco, piso florestal e panetone, finalizando com gostosos toques balsâmicos e amadeirados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

ótima intensidade e estrutura, com corpo volumoso, taninos maduros e extremamente polidos, perfeitamente integrados a uma acidez suculenta, ampla e muito gastronômica. O perfil de sabor comprova a paleta olfativa com excelência e o final de boca é um show à parte, com uma persistência que parece não ter fim

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

tagliatelle ao ragu, pernil de cordeiro assado, carnes grelhadas, como short rib, bife grelhado na manteiga de ervas, queijos duros, como Parmigiano Reggiano e gorgonzola



CULINÁRIA

Sua degustação encantou nosso time de sommeliers, apresentando na taça uma qualidade gigantesca e uma tipicidade incrível. **Um verdadeiro Amarone de livro-texto:** encorpado, untuoso, gordo, envolvente, suculento, quente... simplesmente deslumbrante!