

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Neragora Organic Mavrud 2020
Vinícola	Neragora Winery
Safra	2020
País	Bulgária
Região	Thracian Valley
Tipo	tinto
Castas	100% Mavrud
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Este exemplar é um tinto elaborado pela vinícola Neragora, localizada na cidade de Chernogorovo, no coração do Vale dos Trácios, uma importante indicação geográfica da metade sul do país, riquíssima em história e cultura.

A empresa é fruto do sonho do empresário italiano Massimo Azzolini. A propriedade conduz seus vinhedos seguindo uma filosofia orgânica, buscando preservar o equilíbrio natural da videira em seu ambiente. Nem mesmo sulfitos são adicionados durante a vinificação, garantindo a menor intervenção possível no processo. O resultado são vinhos de grande identidade e personalidade, como este interessante tinto.

Aqui temos um vinho elaborado com 100% Mavrud, cujo nome deriva da palavra grega mavro, que significa “preto”, uma referência direta à coloração profunda que costuma marcar os vinhos dessa variedade. Autóctone do Vale dos Trácios, a Mavrud apresenta maturação tardia e é conhecida por originar vinhos estruturados, ricos em taninos e com acidez marcante.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras de perfil maduro e em compota, como ameixa, mirtilo e amora, escoltadas por nuances de especiarias, como cacau e noz-moscada, além de notas terrosas e delicados toques de flores secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um vinho intenso, com sabores amplos e bem definidos, trazendo protagonismo às frutas negras e ao cacau em boca; seus taninos são polidos e se alinham a uma boa dose de acidez, que traz muito equilíbrio ao conjunto; chama atenção pela elevada persistência

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

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA