

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Niven Aqui Estamos Todos Locos Sauvignon Franc 2021
Vinícola	Bodega Niven
Safra	2021
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	rosé
Castas	Sauvignon Blanc e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	11,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Lucas Niven desponta como um dos novos talentos da enologia argentina. Após anos trabalhando para Catena Zapata - vinícola que, inclusive, lhe custeou um mestrado e lhe forneceu estágios em Montpellier e na Califórnia - o jovem e entusiasmado enólogo resolveu proporcionar novos caminhos à vinha familiar, e para ela se dedica desde 2012.

Os Niven são donos de uma propriedade centenária em Mendoza, repleta de vinhas velhas e de castas pouco, ou nada usuais para os vinhos dessa região: Bonamico, Bequignol, Garnacha, Tempranillo e Ancellota são alguns exemplos.

Entregando vinhos de personalidade, feitos com castas diferentes e *blends* incomuns, Lucas Niven expressa sua liberdade de criação com a linha Aqui Estamos Todos Locos. Neste exemplar, é feita uma co-fermentação com 89% de Sauvignon Blanc e 11% de Cabernet Franc. As uvas são provenientes de Los Chacayes, no Valle de Uco - região com mais de 1300 metros de altitude - e a fermentação ocorre com leveduras naturais, em tanques de concreto.

Um rosé espetacular, que entrega a mais pura filosofia de seu criador.

"Fazer vinho é como ter um filho, você tem que cuidar muito bem dele. Quando ele começar a crescer, preste atenção nele, ouça e depois solte. É assim que a identidade do vinho tem a marca do enólogo. A personalidade de um vinho é a terra de onde vem, a sua casta, o seu sol e o seu céu, depois o seu viticultor e por fim o seu criador."

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

salmão de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais frescas e maduras, como abacaxi e maracujá, frutas cítricas como pomelo, toques de pitanga e sutis e elegantes toques vegetais e herbáceos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e delicado, tem corpo médio, acidez fresca e saborosa; as notas gustativas destacam a fruta cítrica e nuances muito gostosas de chá de cereja

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo

