

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Norton Cosecha Tardia Rosado Dulce 2019 |
| <b>Vinícola</b>               | Bodega Norton                           |
| <b>Safra</b>                  | 2019                                    |
| <b>País</b>                   | Argentina                               |
| <b>Região</b>                 | Luján de Cuyo (Mendoza)                 |
| <b>Tipo</b>                   | rosé                                    |
| <b>Castas</b>                 | 100% Merlot                             |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12%                                     |
| <b>Maturação</b>              | em tanques de aço inoxidável            |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 8°C a 10°C                              |
| <b>Guarda</b>                 | até 2023                                |
| <b>Decanter</b>               | -                                       |
| <b>Premiações</b>             |   |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O vinho é o companheiro ideal para qualquer refeição. Ponto. Mas embora se planeje um almoço ou um jantar com esmero desde a recepção dos convidados até o último prato, é comum deixar-se de fora a bebida a ser servida com a sobremesa, ou recorrer-se sempre aos licorosos ou fortificados. Por que não um vinho de sobremesa? Estes rótulos são sempre assunto delicado, não é mesmo? Isso acontece, principalmente, por se confundir vinho de sobremesa com vinho suave, aquele que recebe doses altas de açúcar depois da vinificação. A verdade é que existe muito mais complexidade na produção de um vinho deste tipo do que se costuma imaginar. Vinho de sobremesa, por definição, é aquele feito a partir de uvas colhidas tardiamente, em que se retira os cachos após o seu estágio pleno de maturação, e os grãos desidratam e concentram açúcar na própria videira, ou de uvas passificadas, quando os grãos são colhidos no seu tempo normal e então desidratados em esteiras.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

casca de cebola



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

bastante delicado nos aromas, com destaque para frutas vermelhas com potadas e notas florais



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

quase licoroso, com boa carga de fruta, tendo morango e amora em compota se destacando; dulçor se faz presente sem exageros, com certa dose de frescor



## 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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

frutas, sobremesas cremosas, chocolate ao leite e queijos azuis