

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Novak Limited Edition Red Blend #2 2017
Vinícola	NOVAK
Safra	2017
País	Moldavia
Região	Comrat
Tipo	tinto
Castas	Saperavi, Merlot, Cabernet Sauvignon e Feteasca Neagra
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	91 pts Decanter World Wine Awards Medalha de Ouro - Berliner Wein Trophy 2020 Medalha de Ouro - Mundus Vini 2020

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Novak Wines fica no minúsculo povoado de Tartaul, pertencente ao condado de Cantemir, e seus vinhedos também ocupam áreas nos limites da cidade de Comrat, que fica na região autônoma da Gagaúzia, e têm como destaque sua latitude – praticamente idêntica ao famigerado *terroir* da Borgonha! O clima é continental com leve influência marítima do Mar Negro. As estações são bem definidas e as chuvas se concentram na primavera, fornecendo água suficiente para as videiras aguentarem a estiagem do verão, onde a média pluviométrica dificilmente ultrapassa os 40 milímetros. Essa escassez hídrica, aliada a dias amenos a quentes e noites frias, proporcionam uma lenta e gradual maturação fisiológica das uvas.

A empresa é familiar e assim pretende sempre ser! Segundo Andrei Novak, “todos querem se tornar grandes; Eu, pelo contrário, escolho ser um pequeno produtor, mas de vinhos de alta qualidade.”

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa preta, groselha, framboesa e cereja), especiarias doces (baunilha e canela), pimenta-preta, chocolate amargo e violeta; ainda surgem nuances de couro e carne defumada, aliadas a toques levemente amadeirados e tostados

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

luxuoso e encorpado, apresenta taninos maduros e acidez suculenta, com excelente persistência do *bouquet* de frutas e uma leve picância no paladar

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
	DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
	TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias
DOCES	aromáticos	oleoginosas	frutas	sobremesas
			chocolate	



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos