VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pala Silenzi Rosso Isola dei Nuraghi 2019
Vinícola	Pala
Safra	2019
País	Itália
Região	Sardenha
SubRegião	Isola dei Nuraghi
Tipo	tinto
Castas	Carignano e Monica
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	91 pts Revista Adega (Best Buy) | 90 pts James Suckling

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Sardenha, segunda maior ilha do Mediterrâneo, é um território singular, não apenas por sua beleza natural, mas também por sua rica herança cultural e gastronômica.

Seus vinhos, assim como sua história, são marcados pela influência de diferentes civilizações e por características que os distinguem em alto grau do restante da produção vinícola italiana.

Em contraste com regiões clássicas do continente, como Piemonte e Toscana, a viticultura da Sardenha foi moldada por sua geografia insular, mas também por seu isolamento. Variedades autóctones, como Cannonau (Grenache), Vermentino e Carignano, vigoram com características próprias. Some a isso castas raras, como a Monica e Nuragus, que dificilmente são encontradas em outras partes do mundo.

O clima, com verões quentes e secos, brisas marítimas constantes e solos variados — que vão de calcários a graníticos —, influencia diretamente o estilo dos vinhos. Os brancos, como o Vermentino, são frescos e minerais. Já os tintos são robustos e cheios de caráter, com taninos macios e até mesmo notas que remetem a vegetação local.

Os vinhos sardos são muito autênticos, e a maioria é elaborada em processos de pequena escala, com foco na qualidade.

Neste quesito, uma das vinícolas que mais se destaca é a Pala. De caráter familiar, ela foi uma das

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi, límpido e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, morango e amora estão perfeitamente alinhadas com toques de alecrim, pot-pourri, cravo, noz-moscada e uma leve nuance que remete alcatrão

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: na boca, taninos aveludados e uma excelente acidez são o destaque; o perfil de sabor é fiel ao da avaliação olfativa, demonstrando uma ótima persistência de seus descritores.

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	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: tapas em geral, bruschetta de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

primeiras da região a receber o cobiçado Tre Bicchieri do Gambero Rosso, tanto para seu Cannonau Riserva quanto para seu Vermentino.

Seus vinhedos estão espalhados por 10 pequenos e diferentes microclimas, cada um deles selecionado conforme a aptidão e o perfil de cada variedade.

No Silenzi Rosso, a Pala nos apresenta um assemblage entre Monica e Carignano, uma oriunda de vinhas velhas cultivadas em pequenos arbustos rentes ao solo, outra do mais moderno sistema espaldeira baixa. A união das duas resultou em um exemplar do título IGT Isola dei Nuraghi.