

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Papale Primitivo di Manduria 2019
<b>Vinícola</b>	Varvaglione Vigne & Vini
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Puglia
<b>SubRegião</b>	Manduria
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Primitivo
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 meses em barris de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18°C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	20 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	93 pts Tastings.com   92 pts Raffaella Vecchione   Ouro - Berlin Wine Trophy   Ouro - Asia Wine Trophy

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A mais de um século a família Varvaglione elabora vinhos na península de Salento. Em alusão aos 90 anos de história da vinícola, em 2011, foi lançada a linha Papale, como demonstração de sua excelência.

São exemplares originados a partir de vinhedos antigos, cultivados em uma propriedade denominada Contrada Papale, na Primitivo di Manduria DOP. Estas terras já pertenceram ao Papa Bento XIII, o último dos 3 papas da Puglia, e que se dedicou ao cultivo da casta Primitivo. Logo, para memorar tão importante feito, neste rótulo consta um texto do Jornal de Nápoles, datado de 1724, que retrata o contentamento do povo com a escolha do novo pontífice.

A elaboração deste varietal demandou uma fermentação em tanques de aço inox, em temperatura controlada entre 26 e 28 °C. Após a malolática, foi transferido para barris de carvalho francês, onde estagiou por no mínimo 8 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

rico em carga de frutas negras, frescas e maduras, como amora, ameixa, cassis; seguidas por toques deliciosos de mel, anis-estrelado, canela, baunilha e *pout-pourri* de flores secas e nuances defumadas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

robusto e pungente, possui uma ótima estrutura; seus taninos afiados estão perfeitamente alinhados com uma acidez refrescante e ótimo volume de corpo; além de remeter as notas olfativas, abre traços terrosos em boca, com um final muito gostoso

#### 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