

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Armando Signature Touriga Nacional 2023
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Touriga Nacional
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Uma das vinícolas mais antigas e tradicionais do Brasil, a Peterlongo construiu sua história principalmente com os espumantes. A Manoel Peterlongo Filho, o fundador, é dado o mérito da vinificação do primeiro exemplar desse tipo no Brasil.

Mas, nos últimos anos, a casa também passou a chamar atenção por seus vinhos tranquilos. E um dos grandes responsáveis por essa transformação foi o consultor bordelês Pascal Marty, enólogo desde 1982 e com passagens por nomes como Baron Philippe de Rothschild e Almaviva, no Chile.

Foi Marty quem criou o Sintonia Terroir & Castas, projeto que nasceu com a ambição de se tornar um vinho ícone brasileiro e que, não por acaso, esteve entre os vinhos mais vendidos da história da VinumDay.

Outra de suas criações foi a linha Armando Winemaker Signature, formada por dois variedades vinificados à moda do enólogo. Desde então, o time de enologia segue dando continuidade ao projeto, que agora chega à safra 2023. Entre eles, o Touriga Nacional é, sem dúvida, um dos exemplares mais interessantes da linha.

Elaborado com uma mescla de uvas da Campanha e da Serra Gaúcha, o vinho passou por 18 meses em barricas de carvalho francês e também teve uma longa maturação em garrafa antes de ser liberado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta um perfil típico da variedade Touriga Nacional, com notas de frutas negras como amora, ameixa e mirtilo, casca de laranja, floral de violetas, especiarias (noz-moscada, canela) e tabaco

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, entrega bom volume, taninos finos e acidez muito bem integrada; as frutas negras e as especiarias reaparecem com bastante definição e conduzem a um final saboroso e de ótima persistência

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

creme de abóbora e queijo gorgonzola, quiche de queijo roquefort e nozes, carnes vermelhas, paleta de cordeiro com batatas assadas, costelinha de porco ao molho teriyaki, ravióli de frango e nozes ao molho de queijos