VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pitars Brumal Uvaggio Rosso
Vinícola	Pitars
Safra	2013
País	Itália
Região	Friuli Grave
Tipo	tinto
Castas	50% Refosco dal Peduncolo Rosso e 50% Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	10 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Brumal pode ter diversos significados, mas no caso deste saboroso italiano a associação é feita com as brumas (nevoeiro) que atingem os vinhedos da Pitars ao amanhecer, ajudando a refrescar e proteger as videiras do forte sol do verão. Poderíamos classificá-lo como um "super friulano", pois trata-se de um corte entre uma variedade autóctone - Refosco dal Peduncolo Rosso - e outra internacional (Merlot). É um vinho diferente, com bastante personalidade, mas ao mesmo tempo muito agradável e suculento. Ao degustá-lo feche os olhos e terá a impressão de que está em meio a um bosque: frutas silvestres, flores roxas, grama recém cortada e folhas secas aparecem no distinto bouquet, dando espaço a um profundo toque defumado e uma nota de lavanda. No palato nada está em excesso, mas também não há nada faltando. O ataque de boca lembra cacau, sendo logo dominado por uma cerejinha amarena, que aparece em destaque junto a notas refrescantes que sugerem menta e eucalipto. Bela expressão da DOC Friuli Grave, este é um daqueles vinhos capazes de animar o espírito mesmo em um dia difícil. Não perca!

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade com reflexos violáceos

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa ____ ____ ____ ____ ____ alta

EVOLUÇÃO: primário ____ ____ ____ ____ ____ terciário

DESCRIÇÃO: possui um bouquet muito distinto (parece que estamos em meio a um bosque): frutas silvestres, flores roxas, grama recém cortada e folhas secas aparecem, dando espaço para um profundo toque defumado e uma notinha de lavanda

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: o ataque lembra cacau, mas logo é dominado por uma cerejinha amarena, que aparece em destaque junto a notas refrescantes que sugerem menta e eucalipto

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