

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pitars Cabernet Franc Braida Santa Cecilia 2015
Vinícola	Pitars
Safra	2015
País	Itália
Região	Friuli Grave
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	4 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Cabernet Franc é uma das grandes castas internacionais, sendo frequentemente descrita como "o lado feminino" da Cabernet Sauvignon (casta que por sinal é uma cruz entre a própria Cabernet Franc e a Sauvignon Blanc). Proveniente da França - onde é empregada tanto para elaborar cortes (em Bordeaux) quanto varietais (no Loire) - esta cepa também se adaptou muito bem na região do Friuli, de onde saem os melhores vinhos italianos com ela produzidos. Lá ela encontrou os tradicionais solos de Gravel (cascalho), tão comuns na sua região de origem, e um clima propício para castas de maturação tardia. Hoje trazemos um exemplar da linha que é considerada a Reserva da vinícola Pitars. Se diferencia da linha clássica pela maturação em carvalho e pelas uvas procedentes de vinhedos específicos - neste caso o Braida Santa Cecilia. Com o perfil gastronômico tradicional dos tintos italianos, este gostoso Cabernet Franc entrega aromas de cerejas frescas, eucalipto e folha de tabaco. Na boca mostra um ataque agudo, com ótima acidez e taninos finos, envoltos por sabores de ginja (cereja amarela) e framboesa. Vai muito bem à mesa, em especial ao lado de pratos que levem cogumelos na composição. Também é uma ótima pedida para acompanhar massas, como um espaguete ao molho de almôndegas, ou mesmo uma boa lasanha de frango.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violáceo de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

cereja fresca, eucalipto e um toque de folha de tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

mostra um ataque agudo, com ótima acidez e taninos finos, envoltos por sabores de ginja (cereja amarela) e framboesa



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

☐ oleaginosas ☐ frutas ☐ sobremesas ☐ chocolate

DESCRIÇÃO