

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Princiar Special Reserve Feteasca Neagra
<b>Vinícola</b>	Domeniile Viticole Tohani
<b>Safra</b>	2014
<b>País</b>	Romênia
<b>Região</b>	Dealul Mare
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Feteasca Neagra
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	18 meses em tonéis de carvalho romeno e mais 6 meses em barricas francesas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quer conhecer um vinho repleto de tradição? O Princiar Special Reserve é elaborado pela Tohani, uma das primeiras vinícolas a surgir na Romênia. Sua história remonta ao ano 1773, mas mais importante que isso, é o fato de ser a fornecedora oficial de vinhos da Casa Real Romena há 150 anos! Na linha Princiar o objetivo dos enólogos é recriar o charme dos vinhos que eram servidos nos antigos banquetes reais. Para isso é empregada uma casta autóctone que é símbolo da vitivinicultura do país: a Feteasca Neagra - cujo nome significa "Donzela Negra". As uvas provêm das colinas ensolaradas de Dealul Mare, e o vinho é maturado por 18 meses em tonéis de carvalho romeno e mais 6 meses em barricas francesas. No aroma exibe notas de figo roxo, chocolate ao leite, cravo e violetas. Na boca revela taninos finos, porém bem definidos, com uma acidez agradável e estrutura média. Entrega sabores intensos de frutas passas e especiarias doces - como canela, alcaçuz e anis - finalizando com elegância e boa persistência. Aproveite o ótimo desconto e inclua já na sua adega este incrível e exótico tinto do leste europeu!

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### EVOLUÇÃO

primário      terciário

#### DESCRIÇÃO

notas de figo roxo, chocolate ao leite, cravo e violetas



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa      alta

#### DOÇURA

seco      doce

#### ACIDEZ

baixa      alta

#### TANINO

baixa      alta

#### CORPO

leve      encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta      longa

#### DESCRIÇÃO

revela taninos finos, porém bem definidos, com uma acidez agradável e estrutura média; entrega sabores intensos de frutas passas e especiarias doces, como canela, alcaçuz e anis, em um final bastante elegante



## 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