

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Quinta Don Bonifácio Habitat Alta Gama Lote 8
<b>Vinícola</b>	Quinta Don Bonifácio
<b>Safra</b>	2021   2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Caxias do Sul
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Malbec, Merlot e Refosco
<b>Teor Alcoólico</b>	14,2%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas novas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2036
<b>Decanter</b>	60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Habitat Alta Gama Lote 8 é um dos rótulos mais emblemáticos da Quinta Don Bonifácio. Pequena e familiar, localizada no interior de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, a vinícola é conduzida por quatro primos jovens e empreendedores, que vêm se destacando por um trabalho preciso e consistente, com foco em identidade, qualidade e evolução constante dos seus exemplares. Agora em sua oitava edição, o Habitat Alta Gama nasce de uma proposta ousada e muito bem executada: um blend que reúne diferentes uvas e safras em perfeita harmonia, explorando o melhor de cada variedade e de cada ciclo para construir um vinho mais completo, equilibrado e complexo. Nessa versão, combina sete variedades — Tannat, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese, Malbec, Merlot e Refosco — provenientes de vinhedos próprios nas localidades de Galópolis e Santa Lúcia do Piaí, nos anos de 2021 e 2022. O conjunto passou por um amadurecimento de 12 meses em barricas novas de carvalho francês, que agregaram estrutura, profundidade e refinamento aromático.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa, cereja, amora e jabuticaba, aliadas a nuances florais e de especiarias, como cravo, canela e pimenta-preta, além de café em grãos

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado



### Análise gustativa

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, entrega estrutura e textura sedosa, com taninos polidos e acidez suculenta que sustenta o conjunto com equilíbrio; os sabores são intensos e bem definidos, com fruta madura e especiarias em destaque, enquanto o final é longo, persistente e marcado por uma agradável nuance de cacau

### 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

carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim



### CULINÁRIA