

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Don Bonifácio Habitat Refosco Lote 1
Vinícola	Quinta Don Bonifácio
Safra	2018 2019
País	Brasil
Região	Caxias do Sul (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Refosco Dal Pedunculo Rosso
Teor Alcoólico	13%
Maturação	parte do vinho passa 12 meses por amadurecimento em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20-40 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

De belos vinhedos localizados no **interior da Serra Gaúcha, mais especificamente no distrito de Santa Lúcia do Piaí**, foram colhidas as **melhores bagas da italiana Refosco Dal Pedunculo Rosso**. Casta de maturação tardia, que em recentes testes de DNA foi descrita como descendente da Teroldego.

Para este primeiro lote deste 100% varietal, foram elaboradas apenas 3300 garrafas, através de um *blend* perfeito das safras 2018 e 2019.

Com seus grãos desengaçados e prensados a frio, o mosto resultante teve sua fermentação alcoólica conduzida com temperatura controlada e leveduras selecionadas em tanques de aço inoxidável. O vinho da **safra 2018** teve um componente extra, a passagem de **12 meses por barricas de carvalho francês**. A outra porção, da safra 2019, maturou exclusivamente em aço inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras secas (ameixa, cereja, amora), flores vermelhas (rosas), especiarias (anis-estrelado, hortelã), nuances de café, baunilha e cacau

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

boa estrutura, elegante e complexo, com taninos macios e acidez refrescante pontual; de boa persistência, com destaque para as frutas vermelhas e especiarias

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral