

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Quinta Don Bonifácio Single Vineyard Sauvignon Blanc 2022
Vinícola	Quinta Don Bonifácio
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	branco
Castas	Sauvignon Blanc
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2025
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



TAÇA



APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O primeiro rótulo da safra de 2022 na VinumDay. E que bela safra! No sul do Brasil, o verão foi marcado pelo fenômeno La Niña, provocando uma forte estiagem e reduzidos rendimentos nas videiras. Mas se por um lado a quantidade foi menor, a qualidade bateu recorde. Se em anos anteriores a acidez elevada destinava grande parte da produção aos espumantes, espere obter excelentes vinhos tranquilos neste ano. E este é um bom exemplo deles.

O branco o qual nos referimos pertence a recém-lançada linha Single Vineyard da Quinta Don Bonifácio, uma novidade no mercado de vinhos nacionais. Logo após servido, a expressividade deste jovem Sauvignon Blanc nos impressionou tanto, a ponto de não causar a menor dúvida a respeito do quão digno ele é de ser aqui ofertado.

Tamanha exuberância advém de vinhedos localizados no interior de Caxias do Sul, na Serra Gaúcha, a cerca de 800 metros de altitude - uma zona ideal para a elaboração de vinhos com intensidade de aromas. E quando o assunto é intensidade... Este varietal dá aula. O fato de não ter passagem por madeira demonstra a mais fiel expressão da casta e do *terroir*, já que é resultado de uma única parcela, especialmente selecionada. Mais um excelente rótulo desta pequena vinícola *boutique*, que a cada dia nos surpreende com seus excelentes vinhos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

ricas notas de frutas tropicais (maracujá, melão, abacaxi fresco), toques cítricos de lima, aspargos e *nuances* herbáceas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

a expressiva paleta olfativa se confirma em boca, tanto em intensidade quanto em sabor; sua acidez é muito gastronômica, tonando-o muito refrescante

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

filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse



CULINÁRIA