

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ravello Dionisio 2015
<b>Vinícola</b>	Vinícola Ravello
<b>Safra</b>	
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste e Campanha Gaúcha
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	60% Teroldego e 40% Tannat
<b>Teor Alcoólico</b>	14.1%
<b>Maturação</b>	em barricas de carvalho francês de 300 litros por 14 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	de 45 a 60 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O diferencial do Dionisio 2015 está no processo conhecido por *vinification intégrale*, ou vinificação integral, que consiste na **fermentação da totalidade do mosto em grandes barris de carvalho francês de 400 litros**, o que aporta ao suco **volume, complexidade e maior sutileza dos taninos**.

O **amadurecimento** se deu em barricas *premium* de carvalho francês de 300 litros por **consideráveis 14 meses**.

As frutas negras maduras aparecem intensas e tomam o olfato do degustador em um primeiro momento, somadas a um tom terroso e trufado que recebe a companhia de cedro, eucalipto e couro, fruto da fermentação em madeira. Percebe-se, também, um floral de rosas maceradas, e paleta abrangente de especiarias doces - cravo, canela, noz-moscada, fava de baunilha.

Em boca não deixa por menos, apresentando toda a sua musculatura na forma de taninos potentes, quase mastigáveis, que servem de introdução à fruta muito madura, porém, com notável acidez a equilibrar o robusto conjunto. As especiarias se confirmam, assim como o caráter terroso. O final é longo e abaunilhado.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho intenso com reflexos violáceos

INTENSIDADE  baixa  alta

EVOLUÇÃO  primário  terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras aparecem intensas e tomam a atenção do degustador em um primeiro momento, somadas a um tom terroso e trufado que recebe a companhia de cedro e eucalipto, fruto da vinificação integral em madeira; floral de rosas maceradas; paleta abrangente de especiarias doces - cravo, canela, noz-moscada, fava de baunilha

INTENSIDADE  baixa  alta

DOÇURA  seco  doce

ACIDEZ  baixa  alta

TANINO  baixa  alta

CORPO  leve  encorpado

PERSISTÊNCIA  curta  longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

taninos potentes, quase mastigáveis, que servem de introdução à fruta muito madura, porém, com notável acidez a equilibrar o robusto conjunto; especiarias se confirmam, assim como o caráter terroso; final longo e abaunilhado

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



### CULINÁRIA

entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort

