

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ravello Merlot - Cabernet Sauvignon 2015
Vinícola	Vinícola Ravello
Safra	2015
País	Brasil
Região	Gramado (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	12.6%
Maturação	estagiou em barricas de carvalho francês por 8 meses
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Com proporções iguais das icônicas **Cabernet Sauvignon** e **Merlot**, a **Curadoria VinumDay** encontrou neste delicioso **2015** o **equilíbrio** e a *drinkability* almejados em um exemplar para o consumo diário. Leve e saboroso, mostra **tipicidade** e **personalidade nacional** em um tinto de excelente *relação custo x prazer em degustar*.

Ambas as castas tiveram suas uvas cultivadas nos cerca de **dois hectares e meio de vinhedos** da vinícola, nas **encostas íngremes** da própria cidade de **Gramado**, em área pertencente à Serra Continental, livre de neblina, com exposição solar noroeste, em um microclima privilegiado com dias ensolarados e noites frescas.

Após colheita manual e desengace com seleção minuciosa dos grãos, estes passaram por esmagamento delicado e fermentaram em tanques de aço inoxidável. Feito o *blend*, o **estágio em barricas de carvalho francês se deu por 8 meses**.

Na taça se mostra vermelho com halos acobreados, entregando a idade. Os aromas contam com frutas vermelhas e negras, como morango, cereja, amora e mirtilo, aliados a especiarias doces, como canela e noz-moscada, com uma nuance levemente apimentada. Há uma distinta nota herbácea, que remete a ervas aromáticas. A fruta se confirma madura em boca, escoltada por notas herbáceas e especiadas, com taninos marcantes e acidez gastronômica.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho com halos acobreados

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, como morango, cereja, amora e mirtilo; especiarias doces, como canela e noz-moscada, com uma nuance levemente apimentada; nota herbácea pontual, que remete a ervas aromáticas curtidas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

fruta se confirma madura e escoltada por notas herbáceas e especiadas, com taninos marcantes e acidez gastronômica

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

galeto al primo canto e polenta brustolada, carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes