

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rogo Reserva Cabernet Franc 2020
Vinícola	Andes Growers
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Maipu
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2027
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Rogo, palavra que na língua italiana significa fogo, simboliza um ritual trazido pelos imigrantes europeus a América do Sul. No anseio pela renovação e na busca por um futuro próspero, os ancestrais de Jonathan Tari e Guillermo Boito, fundadores da vinícola Andes Growers, acendiam fogueiras com as ráquis das uvas desengaçadas durante a safra, reunindo toda a família no entorno da chama para também celebrar o final de um ciclo.
Tamanha afeição pelas tradições familiares resultaram em um Cabernet Franc digno de igual memorização. A procedência da casta aqui presente é Agrelo, no centro de Luján de Cuyo, terroir ótimo para originar vinhos potentes. Nesta região semi-desértica, os vinhedos da Andes Growers são cultivados a 950 metro de altitude, sobre solo franco-arenoso pobre, que limita os rendimentos das videiras, gerando frutos bastante concentrados.
O exemplar em questão foi vinificado sem os engaços, em tanques de aço inox termorregulados, com uvas estritamente selecionadas, provenientes de colheita manual. O amadurecimento se deu em um misto de barricas de carvalho francês e americano durante 10 meses para 90% do vinho, de modo a agregar complexidade ao conjunto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras frescas (amora, cereja), seguidas por um elegante caráter herbáceo (folha de tomate, gramíneas), toques de baunilha, pimenta-preta e noz-moscada

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

corpulento e vivaz, apresenta taninos sóbrios, alinhados com uma acidez suculenta; destacam-se as notas frutadas, seguidas por especiarias picantes, com um gostoso fim de boca

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleginosas		frutas		sobremesas		chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula