

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rosu de Tomai Saperavi 2016
Vinícola	Tomai
Safra	2016
País	Moldavia
Região	Valul Lui Traian
Tipo	tinto
Castas	Saperavi
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2029
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Tomai Winery fica no vilarejo de Tomai, ao sul da Moldávia, na região vinícola de Valul lui Traian. É uma área de clima continental e seco, ideal para a maturação completa de variedades tintas estruturadas. A empresa é tão tradicional que sua história na elaboração de vinhos remonta a 1903. A sólida tradição da vinícola e sua profunda ligação com a identidade local criaram as bases para a elaboração de desse exemplar, conduzido com critério e muita paciência. O tempo foi tratado como parte fundamental do processo, e seu lançamento só foi realizado quando atingiu o nível ideal de equilíbrio e integração. Este exemplar foi 100% elaborado com Saperavi e teve uma maturação de 18 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas negras e vermelhas maduras, como cereja, ameixa e mirtilo, acompanhadas por notas de goji berry desidratada e noz-moscada; surgem ainda nuances de flores e ervas secas, além de discretos toques terrosos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra taninos macios e polidos, boa intensidade e persistência de sabores; a acidez segue salivante e equilibrada, sustentando o conjunto e garantindo harmonia estrutural

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

costelinha suína defumada, pancetta à pururuca, cachopo asturiano, paleta de cordeiro em cocção lenta, tomahawk na brasa, queijos maturados e cortes típicos da charcutaria



CULINÁRIA