

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Routhier & Darricarrere Salamanca do Jarau Cabernet Sauvignon 2022
Vinícola	Routhier & Darricarrère
Safra	2022
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
SubRegião	Rosário do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,8%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Vinhaço da Campanha Gaúcha!

A Routhier & Darricarrère acaba de lançar a nova safra do seu vinho ícone: Cabernet Sauvignon Salamanca do Jarau.

Produzido apenas em safras excepcionais, este rótulo se inspira na tradicional lenda gaúcha da Salamanca do Jarau, ganhando vida na arte exclusiva de Gelson Radaelli, responsável pela arte do rótulo.

Segundo a lenda, no Cerro do Jarau, na Campanha Gaúcha, existe uma caverna onde vive uma princesa moura transformada em salamandra — “Salamanca” em alusão à sua origem, na cidade espanhola de mesmo nome. Quem se aventura ali pode conquistar riquezas, poderes ou sabedoria, desde que supere desafios e tentações. A história, que combina influências indígenas, espanholas e gaúchas, foi eternizada por João Simões Lopes Neto.

O vinho, por sua vez, é um Cabernet Sauvignon de vinhedo único, elaborado em quantidades extremamente limitadas. Fermenta com mínima intervenção, sem leveduras adicionadas, e estagia 15 meses em barricas francesas.

Uma grande exemplar da Campanha, em uma oportunidade que não aparece todo dia.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de ameixa, groselha e cereja bem maduras, envolvidos por camadas de baunilha, cravo, cacau e tabaco; traz ainda nuances defumadas e um toque terroso que deixam o conjunto mais profundo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e encorpado, entrega taninos carnudos e totalmente polimerizados, em equilíbrio com uma acidez suculenta que faz salivar; os sabores seguem a paleta de aromas e o final impressiona pela persistência marcante

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA