

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rustaveli Kisi Qvevri 2019
Vinícola	Shilda
Safra	2019
País	Geórgia
Região	Kakheti
Tipo	laranja
Castas	Kisi
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em ânforas de argila terracota
Temperatura de Serviço	12 a 14°C
Guarda	2024
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Montrachet

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Qvevri, o método de vinificação **georgiano** milenar, Patrimônio Imaterial da UNESCO, é capaz de originar vinhos únicos no mundo. O qvevri consistem em uma **ânfora de argila terracota** em formato de ovo, onde é depositado o mosto das uvas para fermentar e maturar. Selado com cera de abelha, o recipiente pode ser mantido sobre o solo ou até mesmo enterrado, sendo esta última maneira, a mais tradicional.

Nestas terras, poucas são as castas europeias capazes de suportar os invernos e verões extremos, mas a **Kisi** consegue. A variedade autóctone foi quase extinta no final dos anos 1990 pela filoxera, e vê sua atual produção praticamente limitada ao distrito de **Kakheti**. É lá onde a casta está tendo o seu renascimento, através da aposta que produtores estão fazendo no vinho de qualidade que ela gera.

Apesar de jovem, a vinícola **Shilda** tem se posicionado como um dos grandes nomes da Geórgia. Homenageando um dos grandes nomes da literatura medieval do país, Shota Rustaveli, este Kisi Qvevri 2019 foi vinificado de modo a permanecer em contato com as cascas e sementes por **5 meses nas ânforas de terracota**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

âmbar intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

pera cozida, frutas cristalizadas, damasco seco, feno, camomila, amêndoas torradas e ervas culinárias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um exemplar que denota uma bela complexidade mesclando notas terrosas, especiadas e de frutas cristalizadas; seus taninos são polidos e a acidez é deliciosamente suculenta

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

DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo



CULINÁRIA