VINUM·DAY
est. 2014

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

CULINÁRIA

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