

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	San Marzano Taló Primitivo-Merlot 2020
Vinícola	San Marzano
Safra	2020
País	Itália
Região	Salento (Puglia)
Tipo	tinto
Castas	50% Primitivo, 50% Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	estagiou 6 meses em abrris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Outros rótulos da San Marzano já passaram por aqui, mas esse, especialmente, ganhou nosso coração. **San Marzano** é uma pequena aldeia no centro da região de Primitivo di Manduria D.O.C., uma faixa de terra banhada pelos dois mares do Salento: o Jônico e o Adriático. Em 1962, a D.O.C. ainda não existia, e o Primitivo di Manduria estava longe de se tornar admirado pelos amantes do vinho. Mesmo assim, 19 visionários vinicultores se uniram para seguir um sonho e fundaram essa cantina.

Entre os ícones da vinícola, este tinto faz parte da linha **Talò**, um apelido, em homenagem e agradecimento aos agricultores da San Marzano que, com as suas famílias, cuidam de cada vinha como se fosse a sua própria horta. Um símbolo de uma comunidade em perfeito equilíbrio. É um *blend* extremamente agradável, que se destaca pela elegância e harmonia.

A área de produção de suas uvas se localiza à 100 m acima do nível do mar, em solo argiloso, fino e cheio de pedras. Na vinificação, foi realizada maceração termocontrolada e o uso de leveduras selecionadas. Ao término das fermentações, o vinho estagiou 6 meses em barricas de carvalho francês.

O *app* Vivino vem apresentando número crescente de avaliações, hoje contando com 4.0 pontos de média das safras, e ótimos comentários.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

violeta brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, mirtilo, ameixa), especiarias adocicadas e picantes (canela, pimenta-do-reino), escoltados por nuances de terra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e harmonioso, com taninos bem integrados e acidez refrescante; apresenta boa intensidade de sabores, ressaltando as frutas negras e especiarias, com um saboroso fim de boca

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

embutidos e queijos maturados, ossobuco com risoto de açafrão, lasanha à bolognesa, carnes de caça assadas, carnes de gado grelhadas, pizza napoletana, cassoulet clássico, curry indiano



CULINÁRIA