VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Shabo Grande Reserve Cabernet Sauvignon 2013
Vinícola	Shabo
Safra	2013
País	Ucrânia
Região	Odessa
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	45-60 minutos
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Shabo é considerada a melhor vinícola da Ucrânia! Registros históricos mostram que vinhos são produzidos neste país **desde o século VII a.C.**! Porém, a história da vinícola começa com imigrantes suíços que fundam a empresa em 1822. Infelizmente o período da União Soviética nocauteou as empresas e foi somente em 2003 que a vinícola se recuperou e, felizmente, voltou a brilhar.

A empresa é a primeira (e até agora a única) vinícola ucraniana licenciada para produzir vinhos com CDO (Controlled Designation of Origin), um análogo do francês AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). O clima da região de Odessa, no sul do país, em geral é marcado por invernos muito frios e verões quentes, porém a proximidade com o Mar Negro atenua as altas temperaturas na época da colheita, criando condições muito favoráveis para o desenvolvimento das videiras.

O Shabo Cabernet Sauvignon da linha Grande Reserve tem suas uvas provenientes das melhores micro parcelas dos vinhedos da variedade da empresa e somente podem ser colhidas manualmente. As fermentações alcoólica e malolática ocorrem em cubas de carvalho e então o vinho é colocado em barricas de carvalho francês para um estágio mínimo de 12 meses. Então é engarrafado e permanece por lei (regra da CDO) descansando em cave até que se complete 5 anos da sua safra. Isto significa que o exemplar de hoje, da safra 2013, foi disponibilizado ao mercado apenas no final de 2018.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho granada de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: de boa complexidade e evolução traz frutas em compota e secas, especiarias como cravo e canela, caramelo, café, além de notas vegetais de azeitonas negras e ervas, tomilho e manjerona

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: elegante e com uma espinha ainda viva tem taninos maduros e bom frescor, apresenta boa evolução e complexidade, com notas balsâmicas, alcaçuz, toques licorosos, frutas secas, em um final agradável e intrigante

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: churrasco, feijoada, carnes assadas, massas untuosas e gratinadas, charcutaria e queijos