

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Sheki Select Madrasa 2024
Vinícola	Sheki Wines
Safra	2024
País	Azerbaijão
Região	Vale de Alazani
Tipo	tinto
Castas	Madrasa
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Sheki é hoje uma das principais vinícolas do Azerbaijão, país euroasiático situado na fronteira com a Armênia, Geórgia, Rússia e Irã. Desde sua independência, em 1991, o país tem direcionado esforços para a elaboração de vinhos de classe mundial, com investimentos em tecnologia e valorização de variedades autóctones.

A vinícola está localizada no Vale de Alazani, próxima à fronteira com a Geórgia, nos contrafortes da Cordilheira do Cáucaso. Trata-se da região vitivinícola mais reconhecida do Azerbaijão, caracterizada por vinhedos situados entre 500 e 800 metros de altitude. Os solos são predominantemente argilosos, com presença de calcário, materiais de origem vulcânica e sedimentos aluviais. A interação entre altitude, um equilibrado regime de chuvas e expressiva amplitude térmica, favorece maturação fenólica adequada, preservação da acidez e concentração aromática.

Nesse contexto, a Madrasa destaca-se como a casta símbolo do Azerbaijão. Cultivada há séculos no país, é uma variedade tinta autóctone adaptada às condições edafoclimáticas locais, reconhecida por originar vinhos de coloração intensa, taninos firmes e perfil aromático centrado em frutas escuras e notas especiadas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

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



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 talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral