

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Solandes Código Carmenere 2018
Vinícola	Solandes
Safra	2018
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	San Rafael
Tipo	tinto
Castas	Carménère
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Carménère argentino? Essa leitura pouco convencional é fruto de vinícola boutique Solandes, dedicada à produção sob uma filosofia 100% orgânica, com pouquíssima intervenção. A enóloga Marcela Villalón Olivares está à frente das microvinificações da linha Código. Foi em uma parcela experimental que ela encontrou as condições ideais para mostrar uma nova face dessa variedade. O resultado é um tinto que se afasta do perfil pelo qual a casta ficou conhecida e revela um caráter genuinamente mendocino. Até mesmo o nome do rótulo faz referência a sua criteriosa produção. Durante a poda, os anéis presentes nos troncos revelam o histórico de cada planta, permitindo à enóloga identificar com precisão as videiras cujos frutos apresentam o maior potencial qualitativo. A elaboração contempla um estágio de 18 meses em barricas novas de carvalho francês, finalizando com um longo período de maturação em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de cerejas, ameixas negras e cassis maduros, acompanhados por notas de chocolate amargo, baunilha, canela, pimenta-do-reino e anis, além de nuances terrosas e de ervas desidratadas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, é uma verdadeira seda; seu corpo generoso é sustentado por taninos aveludados e uma acidez precisa, sabores intensos com um retrogosto amplo e de muita intensidade

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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão



CULINÁRIA