

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tellus Syrah 2016 Lazio IGT
Vinícola	Famiglia Cotarella
Safra	2016
País	Itália
Região	Montefiascone, Lazio IGT
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	14%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho de segundo uso
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15-30 minutos
Premiações	91 pontos Doctor Wine 2018 3.8 Vivino

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

“É do entrelaçamento inteligente entre terra e vento, água e sol, pessoas e ideias que um produto único é criado.” – Família Cotarella

Em 2008 a família lançou o Tellus Syrah no mercado, da safra 2007. Tellus, na mitologia romana era a deusa da Terra (equivalente à Gaia na mitologia grega). Os romanos também inspiraram o modelo da sua garrafa, mais “baixinha e gordinha”. A rotulagem atual é o quadro ganhador de um concurso de artistas realizado em 2009 no museu Castel Sant’Angelo, em Roma.

Esta safra vendida hoje (2016) é a décima do vinho, e em comemoração foi lançado exclusivamente para o mercado italiano uma série especial com 9 rótulos especiais, desenvolvido por crianças. Parte do lucro deste lote exclusivo será destinado para o *IRIS*, uma associação sem fins lucrativos que presta assistência na área da ginecologia oncológica.

Elaborado em Montefiascone, dentro das normas da *I.G.P. Rosso Lazio* este varietal de Syrah passa por uma maceração a frio (em torno de 18°C) antes de serem inoculadas as leveduras selecionadas que dão início da fermentação alcoólica, que é realizada em tanques de aço inox. Na sequência o vinho é colocado em barricas de carvalho de segundo uso, onde realiza a fermentação malolática espontânea e amadurece por mais 5 meses antes de ser engarrafado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

purpura vivo de média a alta intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

com destaque para a compota de frutas negras e vermelhas (framboesa, cereja, amora e mirtilo) entrelaçada com notas doces de baunilha, cravo, pimenta-da-jamaica e noz-moscada, licor de morango silvestre e chocolate amargo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e de ótima estrutura, tem taninos presentes que com a acidez e intensidade de boca em equilíbrio deixam o conjunto muito bom, em boca traz complexidade dos aromas com frutas e especiarias em um final sedoso e longo

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

carnes vermelhas grelhadas, caças temperadas ao forno, pimentões vermelhos assados recheados com guisados elaborados e bem condimentados, cordeiro ou ovelha na brasa, massa fresca com ragù alla bolognese, charcutaria e queijos



CULINÁRIA