

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tenuta Malucelli Ombra Rossa 2018
Vinícola	Tenuta Malucelli
Safra	2018
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
Tipo	tinto
Castas	Refosco, Merlot e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	4 meses em tanques de aço inoxidável e 3 meses em barricas e tonéis de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Malucelli desembarcou no Brasil a mais de 100 anos, através da onda provocada pela imigração italiana em massa. Aqui, tornaram-se empreendedores de sucesso, mas a ligação com sua terra natal nunca se perdeu. Através de uma ampla visão empreendedora, os Malucelli cruzaram novamente o oceano para criar a Tenuta Malucelli, na província de Udine (Friuli-Venezia Giulia - Itália), com o objetivo de exportar seus exemplares exclusivos para o mercado brasileiro.

A geografia diversificada de Friuli garante vinhos dos mais distintos perfis, mas a opinião de que são muito elegantes é praticamente unânime. A pequena comuna de Cividale del Friuli, próxima da fronteira com a Eslovênia e no sopé dos Pré-Alpes, é onde esta vinícola está instalada. As colinas com ondulações suaves indicam que a comuna está um pouco mais afastada do Mar Adriático, possuindo um clima que tende a ser mais continental, além de um solo arenoso de excelente drenagem.

Este vinho consiste em um corte 45% Refosco, 45% Merlot e 10% Cabernet Franc, castas coletadas manualmente em vinhedos caracterizados pelo baixo rendimento. As uvas foram dispostas em fermentadores cônicos de carvalho, requerendo cerca de 40 dias entre fermentação e maceração. Todas as trasfegas foram realizadas utilizando gravidade, sendo o conteúdo final maturado por 4 meses em tanques de aço inoxidável e mais 3 meses em barricas e tonéis de carvalho. Ombra Rossa é um vinho complexo e amplo, apresentando um excelente potencial de guarda, além de um custo benefício muito especial.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (amora, framboesa), especiarias adocicadas (cravo, canela), cacau, nuances terrosas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

robusto e bem estruturado, tem taninos maciços, acidez crocante, expressiva e muito gostosa; nos sabores surge uma nota de chocolate amargo, que persiste em seu ótimo final, um vinho que tem ótimo potencial para evolução

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

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos



CULINÁRIA