

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terra Vita Vinum Savennières Bigottière 2018
Vinícola	Terra Vita Vinum
Safra	2018
País	França
Região	Vale do Loire
SubRegião	Savennières
Tipo	branco
Castas	Chenin Blanc
Teor Alcoólico	14,2%
Maturação	26 meses de estágio em ânforas, ovos de concreto e demi-muid
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	94 pts Revista Adegas 93 pts La Revue du Vin de France 91 pts Chris Kissack (Winedoctor)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Savennières é uma das denominações mais prestigiadas do Vale do Loire, conhecida por seus brancos elaborados exclusivamente com Chenin Blanc. Localizada ao sul de Angers, na região chamada Anjou Noir, distingue-se por seus solos de rochas escuras — xistos, gnaisses, riolitos e granitos — que conferem mineralidade e profundidade aos vinhos. Entre seus grandes produtores está a Terra Vita Vinum, uma vinícola que valoriza a biodiversidade, garantindo que cada safra seja concebida como uma expressão única, refletindo fielmente o caráter do ano. O Bogottière nasce nos vinhedos da Côte des Forges. As uvas, oriundas de colheita manual, fermentam de forma espontânea, sem adição de leveduras, nem SO₂. O vinho amadurece por 26 meses: 76% em demi-muids, 15% em ânforas e 12% em ovos de concreto. Além disso, não passa por clarificação ou filtração.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual	DESCRIÇÃO
Análise olfativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>EVOLUÇÃO primário <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> terciário</p> <p>DESCRIÇÃO</p>
Análise gustativa	<p>INTENSIDADE baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>DOÇURA seco <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> doce</p> <p>ACIDEZ baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>TANINO baixa <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> alta</p> <p>CORPO leve <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> encorpado</p> <p>PERSISTÊNCIA curta <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> longa</p> <p>DESCRIÇÃO</p>

CARNES	<input checked="" type="checkbox"/> peixe	<input checked="" type="checkbox"/> crustáceo	<input checked="" type="checkbox"/> ave	<input checked="" type="checkbox"/> suíno
	<input type="checkbox"/> cordeiro	<input type="checkbox"/> gado	<input type="checkbox"/> caça	<input type="checkbox"/> curada
QUEIJOS	<input checked="" type="checkbox"/> frescos	<input checked="" type="checkbox"/> moles	<input type="checkbox"/> médios	<input type="checkbox"/> duros
DA TERRA	<input type="checkbox"/> hortaliças	<input type="checkbox"/> legumes	<input type="checkbox"/> cereais	<input type="checkbox"/> cogumelos
AMIDOS	<input type="checkbox"/> massas	<input type="checkbox"/> risotos	<input type="checkbox"/> polenta	<input type="checkbox"/> tubérculos
TEMPEROS	<input type="checkbox"/> pimentas	<input type="checkbox"/> ervas	<input type="checkbox"/> especiarias	<input type="checkbox"/> aromáticos
DOCES	<input type="checkbox"/> oleoginosas	<input type="checkbox"/> frutas	<input type="checkbox"/> sobremesas	<input type="checkbox"/> chocolate

CULINÁRIA

DESCRIÇÃO filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse