

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terraoro Cabernet Franc 2023
Vinícola	Terraoro Vinhos
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada no distrito de Criúva, no interior de Caxias do Sul – Serra Gaúcha, a Terraoro é uma microempresa capitaneada por Leonardo Rampazzo – amigo de Thiago e Mauricio, os sócios da VinumDay. Seu nome foi inspirado na Comune di Campodoro, um pequeno município da província de Pádua, no Vêneto – Itália, conhecida por sua estonteante paisagem rural, com campos verdes e colinas ondulantes, local de onde o bisavô de Leonardo, Constante Rampazzo migrou da Itália com sua família.

A produção total da vinícola é baixíssima e, nosso protagonista, o Terraoro Cabernet Franc 2023 é um dos que teve maior volume, chegando a 1000 garrafas. Destas conseguimos negociar um lote de 20%, isto é, 200 garrafas para esta ação especial com a VinumDay!

Trata-se de um Cabernet Franc elaborado com atenção nos mínimos detalhes, desde um criterioso cuidado no vinhedo, cultivado carinhosamente para uma baixa produção e alta qualidade, até uma vinificação atenciosa de mínima intervenção humana possível nos processos.

Sua degustação agradou bastante nosso time de sommeliers que ficaram surpresos com a qualidade que este vinho de Caxias do Sul (cidade da VinumDay) conseguiu atingir!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, ameixa e cassis, acompanhados por notas de especiarias, como noz-moscada, cravo e pimenta-do-reino, além de grafite e um delicado toque de couro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra excelente estrutura, taninos maduros e de textura fina, acidez que confere frescor e ótima intensidade de sabores; o conjunto é equilibrado, com final longo, elegante e marcado por camadas de frutas maduras e especiarias

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauri ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA