VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terraoro Corte III
Vinícola	Terraoro Vinhos
Safra	2024
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Sediada no distrito de Criúva, no interior de Caxias do Sul, a Vinícola Terraoro é conduzida por Leonardo Rampazzo, que adquiriu a propriedade em uma área preservada em pleno bioma Pampa no ano de 2020. Após obter todas as licenças ambientais necessárias, ele iniciou o plantio das videiras entre 2021 e 2022, colhendo os primeiros frutos na safra 2024.

Foi dessa colheita inaugural que nasceu o nosso protagonista de hoje — uma estreia impressionante, que já deixa claro o altíssimo patamar onde o projeto quer chegar.

Como o trabalho é feito em microescala, os volumes são sempre restritos, e o Terraoro Corte III é um dos mais escassos: são apenas 650 garrafas ao todo. Graças à nossa proximidade com Leonardo, conseguimos assegurar 66 unidades para a VinumDay, em uma negociação construída diretamente na fonte, que nos permitiu chegar a uma condição de preço realmente excepcional.

O rótulo nasce de um assemblage perfeitamente equilibrado de 1/3 Cabernet Franc, 1/3 Merlot e 1/3 Petit Verdot. O cuidado começa no manejo rigoroso do vinhedo, pensado para limitar o rendimento, e segue por uma vinificação tradicional, mas muito minuciosa. Por fim, foi realizado um estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: frutas negras, como amora, mas principalmente vermelhas, como cereja e morango, escoltadas por nuances florais e terrosas, envolvidas por um amplo leque de especiarias

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: em boca, mostra-se um tinto elegante e vivo, com taninos bem polidos e macios, além de uma ótima acidez que estimula a salivação; seus sabores profundos confirmam a avaliação olfativa e permanecem por longos momentos no fim de boca

CULINÁRIA

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, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes