

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Terre di Giafar Merlot Terre Siciliane 2019
Vinícola	Terre di Giafar
Safra	2019
País	Itália
Região	
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	30% do vinho estagiou por 12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A <strong>Cooperativa Terre di Giafar</strong>, que já pertenceu à Máfia italiana, tem agora o seu destino guiado por 90 cooperados sicilianos, que conduzem os novos rumos da vinícola e nos brindam com um excelente <strong>Merlot Terre Siciliane IGT</strong>. <strong><br /></strong>Na província de <strong>Trapani</strong>, a vinícola cultiva cerca de 200 hectares de videiras, de onde saem vinhos que expressam toda a essência da maior ilha mediterrânea. Este, por sinal, exalta também a cultura local, com uma apresentação que destaca a bela arte de uma cerâmica de Erice.<br /><br />Este exemplar é elaborado com uvas que passaram por maceração a frio e que fermentaram com temperatura controlada (18°C), com longo contato pelicular. Ao fim, 30% do vinho permaneceu por 12 meses em barricas de carvalho francês, enquanto o restante permaneceu em tanques de aço inoxidável pelo mesmo período.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas (groselha, ameixa), especiarias picantes (pimenta-do-reino), ervas de quintal (menta, tomilho)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

robusto e potente, apresenta taninos carnudos e acidez pontual; as ervas aromáticas se destacam nos sabores, que apresentam boa persistência no paladar

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

bife na chapa, carnes vermelhas, feijoada, escondidinho de carne de sol, embutidos e queijos médios e duros em geral



CULINÁRIA