





INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Tetramythos Retsina
Vinícola	Tetramythos
Safra	N.V.
País	Grécia
Região	Peloponnese
SubRegião	Achaia
Tipo	tinto
Castas	Roditis
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em ânforas de argila
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2027
Decanter	-
Premiações	93 pts Wine & Spirits Magazine   91 pts Decanter Magazine

VEDANTE	TAÇA
 Natural	 Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você já ouviu falar em Retsina?<br /><br />Sob esta designação, são elaborados de modo muito peculiar os vinhos de "assinatura" da Grécia.<br /><br />Há mais de 2.000 anos, quando se compreendeu que nas ânforas, a interação do vinho com o oxigênio fazia a bebida estragar rapidamente, os gregos passaram a utilizar a resina de pinheiro como selante hermético do recipiente. Desse modo, o vinho resistia por mais tempo e sofria o acréscimo de pronunciados sabores resinosos.<br /><br />Hoje em dia, o Retsina não é mais elaborado por necessidade, mas sim, por tradição. As técnicas de vinificação evoluíram muito, bem como a qualidade do vinho, que está em alta no momento.<br /><br />Críticos internacionais estão de olho na ascensão do estilo, assim como no grande salto de qualidade que as castas autóctones gregas estão obtendo.<br /><br />Um dos precursores do Retsina moderno é o enólogo Panagiotis Papagiannopoulos, responsável pelos vinhos da Tetramythos. Em um artigo publicado na Revista Financial Times, Jancis Robinson afirma:<br /><br /><em>"O Tetramythos Retsina, fermentado em ânfora e feito com adições mínimas de enxofre, tem como pano de fundo, notas que nos garantiram o porquê do enólogo carismático Panagiotis Papagiannopoulos ser conhecido como o Frank Zappa do vinho grego. Ele não é tão cabeludo quanto Zappa, mas certamente é inventivo."</em><br /><br />Alguns fatores ajudam a explicar a alta qualidade do Retsina da Tetramythos. Primeiro, a escolha pela variedade Roditis, que a 1000 metros de altitude nas montanhas de Aigialeia (de frente para o Golfo do Corinto) e rendimentos controlados, exibe suas melhores características.<br /><br />O segundo ponto é a vinificação em ânforas de argila com adição mínima de resina de pinheiro, apenas como instrumento gerador de complexidade. Essa resina é acrescentada durante a fermentação, formando uma película oleosa sobre a superfície do vinho, que, posteriormente, é removida.

ANÁLISE SENSORIAL	
 <b>Análise visual</b>	DESCRIÇÃO amarelo-palha intenso
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> terciário
 <b>Análise olfativa</b>	DESCRIÇÃO aromas de frutas cítricas, como lima, limão-siciliano e laranja, aliados a pêssego fresco e maçã verde; a resina se mostra mediante elegantíssimas notas de capim-limão e gengibre, que aportam um frescor incrível.
	INTENSIDADE baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	DOÇURA seco <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
	TANINO baixa <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> alta
 <b>Análise gustativa</b>	CORPO leve <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> longa
	DESCRIÇÃO em boca, tem ótimo corpo, acidez muito viva e salivante; os sabores são profundos, levando a um <em>aftertaste </em>prazeroso e muito longo
	CARNES <div><div></div> peixe <div><div></div> crustáceo <div><div></div> ave <div><div></div> suíno</div></div></div><div><div></div> cordeiro <div><div></div> gado <div><div></div> caça <div><div></div> curada</div></div></div></div></div>
	QUEIJOS <div><div></div> frescos <div><div></div> moles <div><div></div> médios <div><div></div> duros</div></div></div></div>
	DA TERRA <div><div></div> hortaliças <div><div></div> legumes <div><div></div> cereais <div><div></div> cogumelos</div></div></div></div>
 <b>CULINÁRIA</b>	AMIDOS <div><div></div> massas <div><div></div> risotos <div><div></div> polenta <div><div></div> tubérculos</div></div></div></div>
	TEMPEROS <div><div></div> pimentas <div><div></div> ervas <div><div></div> especiarias <div><div></div> aromáticos</div></div></div></div>
	DOCES <div><div></div> oleoginosas <div><div></div> frutas <div><div></div> sobremesas <div><div></div> chocolate</div></div></div></div>
	DESCRIÇÃO anchova marinada com azeite e limão, sushi, ceviche, Chicken Tikka Masala, robalo grelhado, salada de grão de bico

