VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tetramythos Retsina
Vinícola	Tetramythos
Safra	N.V.
País	Grécia
Região	Peloponnese
SubRegião	Achaia
Tipo	tinto
Castas	Roditis
Teor Alcoólico	13%
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

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você já ouviu falar em Retsina?

Sob esta designação, são elaborados de modo muito peculiar os vinhos de "assinatura" da Grécia.

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.

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.

Críticos internacionais estão de olho na ascensão do estilo, assim como no grande salto de qualidade que as castas autóctones gregas estão obtendo.

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:

"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

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo-palha intenso

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

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.

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: em boca, tem ótimo corpo, acidez muito viva e salivante; os sabores são profundos, levando a um *aftertaste* prazeroso e muito longo

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: anchova marinada com azeite e limão, sushi, ceviche, Chicken Tikka Masala, robalo grelhado, salada de grão de bico

conhecido como o Frank Zappa do vinho grego. Ele não é tão cabeludo quanto Zappa, mas certamente é inventivo."

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.

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.