

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Tetramythos Retsina
Vinícola	Tetramythos
Safra	N.V.
País	Grécia
Região	Peloponneso
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



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 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.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

amarelo-palha intenso

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

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 alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Análise gustativa

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

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

