

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |                              |
|-------------------------------|------------------------------|
| <b>Vinho</b>                  | Una Pinot Noir 2017          |
| <b>Vinícola</b>               | Golser Wein                  |
| <b>Safra</b>                  | 2017                         |
| <b>País</b>                   | Áustria                      |
| <b>Região</b>                 | DAC Neusiedlersee            |
| <b>Tipo</b>                   | tinto                        |
| <b>Castas</b>                 | 100% Pinot Noir              |
| <b>Teor Alcoólico</b>         | 12.5%                        |
| <b>Maturação</b>              | em tanques de aço inoxidável |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 16°C a 18°C                  |
| <b>Guarda</b>                 | até 2023                     |
| <b>Decanter</b>               | 30 minutos                   |
| <b>Premiações</b>             |                              |

## VEDANTE



Screw Cap

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Una Pinot Noir 2017** é um *Pinot* diferente, que mostra sem disfarces seu *terroir*, e orgulhosamente apresenta uma faceta da casta a partir da visão do seu criador, o enólogo local **Harald Lehner**.

Assim que servido na taça já percebemos sua quase excentricidade, ao sermos atraídos pela cor púrpura profunda do vinho. Os aromas trazem um inusitado desfile de frutas negras frescas tendo amora, mirtilo e ameixa dentre seus destaques, com um leve toque especiado as acompanhar.

Novamente surpreende pela fruta negra, intensa e vibrante, escoltada por especiarias doces, como canela em pau e noz-moscada, a dominar o palato. Seus taninos são muito firmes e presentes, assim como a acidez, que se mostra potente e gastronômica. O fim de boca reserva um caráter tostado, bastante interessante.

É um **tinto intrigante, maduro e pronto para ser degustado**, e que pode ser apreciado harmonizando com pratos untuosos, mais pesados e concentrados. Um clássico *Boeuf Bourguignon* é a primeira ideia que nos vem à mente.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

púrpura intenso e profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

um inusitado desfile de frutas negras frescas tendo amora, mirtilo e ameixa dentre seus destaques, com um leve toque especiado

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

novamente surpreende pela fruta negra, intensa e vibrante, escoltada por especiarias doces, como canela em pau e noz-moscada; taninos são muito firmes e presentes, assim como a acidez, que se mostra potente e gastronômica; fim de boca tostado

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos médios em geral