

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valdemiz Arinarnoa
Vinícola	Vinhos Monte Reale
Safra	2015
País	Brasil
Região	Altos Montes, Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Arinarnoa
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	5 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	25 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Você conhece a uva Arinarnoa?

Desconhecida por muitas pessoas, essa variedade é cultivada em vários países produtores de vinho, mas quase sempre em pequenos vinhedos.

De origem basca, significa vinho luminoso (Arin = leve, luminoso / Arno = vinho). Sua origem remonta a 1956, quando foi recebido pelo Instituto Nacional de Pesquisa Agronômica de Bordeaux, como sendo uma cruzada dos castelos Merlot e Petit Verdot. Apenas recentemente, o INRA de Montpellier divulgou, através da análise de DNA, a origem correta de Arinarnoa ou o cruzamento de castas Tannat e Cabernet Sauvignon (ou que curiosamente se torna "na" cabernet Franc e Sauvignon Blanc).

Curiosidades a parte, uma variedade adaptada muito bem no terroir da Serra Gaúcha! Infelizmente, assim como no resto do mundo, seus vinhedos ainda são raros, fato que pode estar nas câmeras 6.800 garrafas disponíveis do Valdemiz Arinarnoa 2015.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso e profundo com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras maduras (cereja, groselha e ameixa) e leves notas de baunilha e alcaçuz



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO boa estrutura, com taninos maduros e presentes acompanhados por uma acidez gastronômica. Sabores de frutas negras maduras (ameixa em destaque), baunilha e um leve toque terroso e de couro



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 carnes grelhadas, massas, pizzas, risotos, queijos e embutidos em geral