

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valmarino Cabernet Franc XXII Ano 2017
Vinícola	Valmarino
Safra	2017
País	Brasil
Região	Indicação de Procedência Pinto Bandeira - Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15-30 minutos
Premiações	medalha de Ouro Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Plantada no Rio Grande do Sul já em 1900, cultivada comercialmente desde 1920, dominante nas décadas de 70 e 80 e negligenciada depois disso. **Esta é uma história da Cabernet Franc no estado**.

Recentemente voltou aos palcos principais através de algumas vinícolas. Mas foi nas mãos de **Valmarino** que esta variedade tão bem adaptada ao solo da serra gaúcha ganhou destaque nacional nos últimos anos.

Prova disto é uma variedade que foi uma das mais premiadas no último concurso Grande Prova de Vinhos do Brasil e 'Franc' de Valmarino foi o campeão com um safra 2016 e na Expovinis de 2015 ser eleito ou melhor vinho nacional com safra 2012.

Um vinho **elegante e intenso**, sobrando aromas de frutas, amadurecimento em carvalho e especiarias, rico em boca com complexo final, persistente e macio, que mostra todo o potencial da serra gaúcha.

Quando se fala em Cabernet Franc, a Valmarino é o **destaque nacional e o ícone da família é a melhor amostra do Brasil**. Um vinho indispensável pelo histórico e a qualidade alcançada neste Cabernet Franc.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta notas de frutas maduras, com framboesa, groselha, amalgamadas com toques de cacau, torrefação, folha de tabaco, especiarias como pimenta-negra e da jamaica, baunilha, com boa intensidade, ainda jovem

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

cabernet franc consagrado, de estrutura plena com taninos presentes e maduros, acidez balanceada e agradável, além de equilibrado e com final macio tem frutas em compota, mirtilo, cereja e morango, delicada pimenta e chocolate

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

costela suína barbecue, parrilla com molhos untuosos, pernil de cordeiro assado com ervas e pancetta, fettuccine al ragù alla napoletana, ossobuco al forno com risoto bianco, charcutaria e queijos



CULINÁRIA