

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valmarino Sangiovese 2019
Vinícola	Valmarino
Safra	2019
País	Brasil
Região	Pinto Bandeira (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Sangiovese
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2029
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Valmarino é uma vinícola boutique e familiar, capitaneada pelo enólogo Marco Antonio Salton, localizada no pequeno município de Pinto Bandeira, onde cultiva atualmente 21 hectares de vinhedos. Além do terroir abençoado para vinhos tranquilos, a área de cerca de 81 quilômetros quadrados delimitada pela Indicação de Procedência Pinto Bandeira é considerada por muitos como a melhor para a elaboração de espumantes do Brasil.

A variedade Sangiovese é proveniente da Toscana, famigerada região italiana que é lar de vinhos icônicos, como os Chianti e os aclamados Brunello di Montalcino. Segundo Marco, foi em 2005 que, ao visitar a Toscana, ele se encantou com a casta e decidiu cultivá-la e vinificá-la. E não é que a Sangiovese conseguiu apresentar bom resultado em solo gaúcho?!

O Valmarino Sangiovese chega à safra 2019 já consolidado como um dos melhores exemplares do estilo do Brasil. É vinificado por Marco de forma tradicional, em tanques de aço inox com temperatura controlada e leveduras selecionadas, porém com mínima intervenção humana possível. Após a malolática espontânea, o vinho amadurece por 14 meses em barricas de carvalho americano de segundo e terceiro usos, então é engarrafado com mínima filtração. São míseras 7.083 garrafas produzidas e numeradas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, especiarias doces (baunilha, canela e alcaçuz), couro, tabaco, toques de ervas e tostados



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

boa intensidade e volume, com taninos presentes e maduros em perfeito equilíbrio com uma acidez salivante e muito gastronômica

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

burrata, panzanella classica, patê de fígado em pão de fermentação natural, minestrone de feijão branco, tagliata com mini-rúcula e raspas de parmesão, bisteca alla fiorentina, spaghetti aglio e olio



CULINÁRIA