

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ver Sacrum GSM 2023
Vinícola	Ver Sacrum
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Los Chacayes (Valle de Uco)
Tipo	tinto
Castas	Grenache, Syrah e Monastrell
Teor Alcoólico	12,2%
Maturação	6 meses (50% em ovos de concreto e 50% em barricas de carvalho francês)
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2034
Decanter	20 minutos
Premiações	93 pts Vinous

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Ver Sacrum é uma jovem vinícola fundada em 2012 por Eduardo Soler e dois amigos, com um propósito bem diferente: apostar em castas mediterrâneas, ainda pouco exploradas dentro do cenário argentino.

A filosofia por trás dos vinhos segue uma linha clara: buscar frescor, pureza e expressão de origem. As macerações são mais curtas, a fermentação ocorre com leveduras indígenas e a intervenção é mínima do início ao fim. As uvas são colhidas manualmente e muitas vezes pisadas com os pés. Os vinhos não passam por correções, filtrações ou remontagens.

É um estilo que foge do padrão mais conhecido de Mendoza, marcado pelo maior corpo e opulência, entregando vinhos mais tensionados e diretos, que, sobretudo, expressam com clareza o seu lugar de origem. Segundo Patricio Tapia, do Guia Descorchados, os rótulos dessa vinícola estão entre os mais inovadores da região na atualidade.

O Ver Sacrum GSM 2023 traz em sua composição um corte de 70% Grenache, 15% Syrah e 15% Monastrell, proveniente de vinhedos em solos pedregosos nas grandes altitudes de Los Chacayes, no Valle de Uco. Parte do vinho amadurece em ovos de concreto e parte em barricas de carvalho francês, além de um período adicional em garrafa.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO
vermelho rubi de baixa intensidade, límpido e brilhante

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO
aromas de cereja fresca, morango silvestre e framboesa, seguidos por pétalas de rosa; surgem também notas de pimenta preta, toques terrosos e um leve herbal seco

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO
em boca, mostra estrutura e precisão; os taninos são finos e bem presentes, preenchendo o paladar de forma gradual; a acidez é suculenta e dá fluidez ao vinho, conduzindo os sabores com clareza até um final longo e persistente, com retorno das frutas e um toque especiado



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