

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verace Corte Secreto
Vinícola	Verace Vinhos e Espumantes
Safra	2022 2023 2024 2025
País	Brasil
Região	Campanha, Serra do Sudeste e Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	não reveladas
Teor Alcoólico	14%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2035
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo sommelier Cássio Poletto Cuttuli, a Verace é uma marca dedicada à elaboração de vinhos em lotes extremamente limitados, com propostas autorais que valorizam tipicidade, identidade regional e a expressão das tradições locais.

O Corte Secreto é o rótulo de maior sucesso da marca e está agora em seu segundo lote. Ele nasceu com uma proposta bastante particular: ser degustado sem qualquer informação prévia sobre as uvas que o compõem. A ideia é permitir uma experiência livre de expectativas ou influências externas — antes de qualquer pontuação, concurso ou reputação, importa apenas o que o vinho revela na taça.

Essa abordagem naturalmente desperta a curiosidade de quem busca desvendar o que está por trás de sua elaboração: quais castas o compõem e quais métodos foram empregados na construção de cada parte do blend. E aqui vai um pequeno spoiler: há no corte uma fração de vinho elaborada com uma técnica inspirada em uma região consagrada do norte da Itália.

De perfil potente, intenso e complexo, é resultado de um blend de diferentes colheitas — 2022, 2023, 2024 e 2025 — e conta com uma maturação de 24 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como mirtilo, cassis, amora e cereja, acompanhadas por delicadas notas florais; nuances de especiarias bem integradas, como cravo, canela, um toque defumado e chocolate amargo acrescentam complexidade

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

refinado, encorpado e bem estruturado, com taninos maduros e bem integrados; as notas de frutas vermelhas e negras reaparecem em harmonia com especiarias e nuances tostadas provenientes da maturação, conferindo amplitude, equilíbrio e persistência ao longo final

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO: entrecote na manteiga de ervas, costela de gado espetada e na brasa, bife de tira na parrilla, carré de cordeiro braseado com molho cítrico, cassoulet clássico, queijos envelhecidos como roquefort