

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Verum Single Vineyard Pinot Noir
Vinícola	Alto Valle Del Rio Negro (Patagonia)
Safra	2013
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	13.9%
Maturação	12 meses em carvalho francês (50% novo e 50% de segundo uso)
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2020
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Bodega del Rio Elorza foi destacada pelo Wine Enthusiast como uma das melhores vinícolas da Patagônia. Parte do seu sucesso será o de terroir incrível onde está inserido, com condições tão boas para a viticultura que resultam em uvas concentradas e saudáveis sem o uso de qualquer agrotóxico. Uma outra parcela do sucesso é o talento do italiano Alberto Antonini, que não tem currículo de atuação como professor-chefe das vinícolas Antinori e Frescobaldi, além da participação como consultor em projetos da Concha e Toro, Nieto Senetiner e Alto Las Hormigas. Neste Pinot da linha Reserva ?? maturado por 12 meses em carvalho francês e produzido a partir de um? Single Vineyard ??? mostra toda a vocação do terroir patagônico para as variedades típicas do clima frio. Na taça mostra uma bela cor granada, brilhante e com grande limpidez. No aroma notas de cerejas frescas e amora estão entremeadas por especiarias doces como canela e cardamomo, mas também podemos perceber leves nuances de minerais e também o característico ?? chão de floresta ?? (ou ?? sous bois ??). Na boca, uma excelente equilíbrio de acidez ou teor alcoólico um pouco mais alto, que garante um conjunto equilibrado. Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes. Um Pinot muito bacana, que é uma cara da Patagônia! Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes. Um Pinot muito bacana, que é uma cara da Patagônia! Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes. Um Pinot muito bacana, que é uma cara da Patagônia!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO granada de média intensidade, com bom brilho e ótima limpidez

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO cerejas frescas e cranberry estão entremeadas por especiarias doces como canela e cardamomo, mas também podemos perceber leves nuances minerais e também o característico chão de floresta (ou sous bois)

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO uma excelente acidez equilibra o teor alcoólico um pouco mais elevado, o que garante um conjunto balanceado. Novamente a cereja fresca assume o papel de destaque, mas o final traz ainda toques de eucalipto e nozes

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



CULINÁRIA