

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Viamonte Oak Selection Sangiovese 2020
Vinícola	Viamonte
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese
Teor Alcoólico	14%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Vistalba (Luján de Cuyo), a Bodega Viamonte detém um grande tesouro da viticultura argentina - as videiras centenárias. Aos pés da Cordilheira dos Andes, são cultivadas vinhas com mais de 90 anos, a maioria plantada em 1912, dentre as quais está a casta Sangiovese. Seu cultivo na Argentina iniciou pelas mãos de imigrantes italianos que chegaram a Mendoza no final do século XIX e início do século XX. No entanto, ao longo dos anos, muitas plantações foram perdendo lugar para castas mais rentáveis, como Bonarda e Malbec. Hoje, a maioria dos escassos vinhos de Sangiovese argentinos tem como origem as videiras antigas plantadas pelos primeiros imigrantes. O Viamonte Oak Selection Sangiovese foi elaborado com uvas estritamente selecionadas e colhidas manualmente. Foi vinificado de forma tradicional e estagiou por 6 meses em barricas de carvalho francês, além de mais 6 meses em cave.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como framboesa, ameixa, mirtilo; especiarias adocicadas e picantes, como baunilha, cravo, canela e pimenta-do-reino, chocolate amargo e tabaco

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



DESCRIÇÃO

de corpo estruturado e bastante instigante, tem taninos macios e sedosos, acidez marcante, em perfeito equilíbrio, e sabores de ameixa, cravo-da-índia com um final revelando traços de caramelo; um deleite

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

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão