

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Vinha Solo Clarete 2022
Vinícola	Vinha Solo
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Caxias do Sul
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Claret ou Clarete é um termo ambíguo no mundo do vinho. Na idade medieval, foi amplamente usado pelos ingleses para designar os vinhos tintos de Bordeaux, que na época, eram bem claros devido às fermentações curtas. Com o tempo os vinhos bordaleses mudaram, se tornaram mais encorpados, tânicos, envelhecidos em barricas, mas ainda assim, os ingleses mantiveram o apelido, causando uma certa confusão para quem não conhece a história toda.

Por outro lado, dentro do território francês (no cenário atual), os vinhos rotulados Bordeaux Claret são aqueles que remetem a ancestralidade da região, apresentando uma coloração rosé mais escura. E foi justamente seguindo essa linha, visando resgatar esse destaque histórico, que a Vinha Solo apostou na elaboração de seu próprio Clarete!

De caráter raro, afinal, são poucos os exemplares do tipo disponíveis no mercado, a vinícola optou pelo clássico *blend* entre as castas Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, vinificando-as com mínima intervenção e contato com as cascas por não mais de 2 dias.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de baixa intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

clarete muito frutado, dotado de exuberantes notas de frutas vermelhas do bosque, como morango, cereja e framboesa, escoltadas por um toque muito sutil de couro e ervas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra uma ótima profusão de frutas vermelhas frescas, equilibradas por uma acidez suculenta e muito refrescante; o fim de boca é delicioso e muito agradável

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