

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Aracuri Reduto
Vinícola	Aracuri
Safra	2010 2011 2012
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 a 36 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Aracuri Reduto é um dos grandes expoentes nacionais, cuja prova é praticamente obrigatória para quem é enófilo de carteirinha.

Sua elaboração é distinta - e não apenas em função do processo de passificação das uvas. Começamos pelo blend, que contempla três safras: 2010 (70%), 2011 (10%) e 2012 (20%). Todas foram vinificadas exclusivamente com Merlot, e amadureceram em carvalho francês e americano até a realização do corte, que ocorreu em 2013.

Isso significa que a safra 2010 maturou por 36 meses em barricas, enquanto a 2011 passou por 24 meses e a 2012 por 12 meses. No quesito passificação, as uvas foram desidratadas até perder 40% do volume, sendo que a fermentação alcoólica foi realizada em tanques abertos.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas passificadas, um forte mentol, além de notas de pimenta preta, anís e caça



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

se destaca pela ótima acidez, responsável por equilibrar o expressivo sabor da fruta - que nos remete a notas de calda de cereja e cassis; mostra boa estrutura, com taninos amigáveis e um final longo e equilibrado



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

cortes nobres de carne vermelha, carnes de caça, queijos como parmesão, roquefort e gorgonzola, embutidos e presuntos curados