

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Vinho | Bondades Cabernet Sauvignon 2020 |
| Vinícola | Jorge Rubio |
| Safra | 2020 |
| País | Argentina |
| Região | Mendoza |
| SubRegião | Oasis Sur del Atuel (General Alvear) |
| Tipo | tinto |
| Castas | Cabernet Sauvignon |
| Teor Alcoólico | 12,4% |
| Maturação | em tanques de aço inox |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2028 |
| Decanter | 15 minutos |
| Premiações | |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Radicado na pequena cidade de General Alvear, Jorge Alberto Rubio é um enólogo com mais de 40 anos dedicados à vinificação. Desde 2003, ele produz vinhos de autor, com sua marca própria, divulgando e colocando o Oásis Sur del Atuel no mapa de regiões vinícolas da Argentina, sempre visando fornecer a melhor relação qualidade-preço possível.

E que relação preço-qualidade...

No Bondades Cabernet Sauvignon 2020, temos um exemplar franco que encanta na taça.

Foi elaborado em tanques de aço inox, 100% com uvas do Oásis Sur. Para a fermentação, não foram adicionadas leveduras. Esta etapa transcorreu espontaneamente, com as leveduras das próprias uvas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas, amora e framboesas, pimenta preta, além de sutis notas de tabaco e baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bom corpo, apresentando taninos bem polidos e integrados, textura aveludada e ótimo frescor; o perfil de sabor tem as frutas predominantes, levando a um fim de boca de ótima persistência

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA