

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Brocardo Pinot Noir 2022
Vinícola	Brocardo Vinhedos e Vinhos
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
SubRegião	Encruzilhada do Sul
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Brocardo foi fundada pela sommelier de chás Gabriela Brocardo, que se apaixonou pelo universo dos vinhos durante uma viagem à Itália. Ela se tornou a primeira mulher a criar um empreendimento desse ramo em Encruzilhada do Sul, na Serra do Sudeste do Rio Grande do Sul. Desde o lançamento de seus primeiros exemplares em 2020, a Brocardo tem se destacado pelas tintos, brancos e espumantes de Chardonnay e Pinot Noir, todos oriundos de seus próprios vinhedos, que somam 23 hectares. Antes da fundação, suas uvas eram vendidas para grandes vinícolas do Brasil.

Encruzilhada do Sul vem se consolidando como um terroir de alta qualidade. Seus solos, provenientes de rochas graníticas, são os mais antigos do estado e possuem características ideais para a viticultura: são franco-arenosos, bem drenados e com baixa matéria orgânica.

Essas condições especiais são claramente refletidas nesse varietal de Pinot Noir da safra 2022.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de morango, cereja e framboesa maduras, junto de amoras, especiarias, flores e uma leve nuance terrosa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

corpo médio, apresenta uma boa carga de taninos polidos, acidez que provoca boa salivação, ótima intensidade e persistência de sabores; um vinho de personalidade

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

risoto de cogumelos, carne de porco assada, beringela à parmegiana, queijo Brie assado com alecrim, tagliatelle com ragu de pato



CULINÁRIA