

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Gran Cata 2020
Vinícola	Cata Terroirs
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Catarinense
SubRegião	São Joaquim
Tipo	tinto
Castas	Malbec e Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	24 meses em barricas de carvalho francês do tipo Allier e 12 meses de estágio em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2034+
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O projeto Cata Terroirs foi fundado por amigos catarinenses e visa utilizar parcelas de videiras selecionadas em diferentes *terroirs* do mundo para originar exemplares de elevada qualidade. Os vinhos podem diferir ano a ano, pois o critério primordial é o uso de uvas de qualidade, aspecto que pode ser variável a cada safra.

Apesar de obter a matéria prima com produtores parceiros, os enólogos da Cata controlam todas as etapas de produção, acompanhando o ciclo da videiras e aconselhando os viticultores na tomada de decisão.

Com 60% de Malbec de Urupema (1240 metros de altitude) e 40% de Cabernet Sauvignon de São Joaquim (1270 metros de altitude), ambas da Serra Catarinense, o Gran Cata 2020 conta com 24 meses de maturação em barricas de carvalho francês do tipo Allier e 12 meses de estágio em garrafa antes do lançamento.

Foram produzidas 1850 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas negras maduras, em especial mirtilo, ameixa e cereja, escoltadas por chocolate amargo, azeitona preta, baunilha, tabaco, múltiplas especiarias e tosta

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

exemplar complexo e gastronômico, de estrutura robusta, com taninos finos, acidez suculenta e grande intensidade de frutas negras; possui um potencial de guarda extraordinário

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

carnes assadas na parrilla, cordeiro assado, galetto com ervas, costelinha suína ao molho barbecue, massas com molhos condimentados, carne de panela com aipim