

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Hyperion Chairmans Reserve Cuvée Roumaine
Vinícola	Halewood Romania SRL
Safra	2013
País	Romênia
Região	DOC Dealu Mare
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon, Merlot e Feteasca Neagra
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	14 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A DOC Dealu Mare está localizada no sul da Romênia no paralelo 45° exatamente a latitude das famigeradas regiões de Bordeaux e Piemonte - inclusive, devido à grande semelhança com a região italiana, Dealu Mare é conhecida como "Piemonte Romeno".

A denominação beneficia-se de um clima continental, onde os verões quentes e secos seguidos de outonos igualmente secos porém um pouco mais amenos proporcionam uma maturação fisiológica completa das uvas.

A Halewood Wines é a segunda maior vinícola do país e o Hyperion Chairman's Reserve Cuvée Roumaine é seu vinho ícone - a máxima expressão do seu terroir! É produzido com total esmero: colheita manual e seleção criteriosa de cada grão de uva, amadurecimento de 14 meses em barricas novas de carvalho francês e produção total de apenas 5.800 garrafas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante, intenso e profundo



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas negras maduras, especiarias doces, cacau, sous bois, cedro, caixa de charuto e notas minerais (giz)



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito equilibrado, com taninos potentes, maduros e muito bem integrados acompanhados por uma acidez gastronômica. Sabores de frutas negras maduras, chocolate amargo, sous bois e notas terrosas e minerais

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 gado (ancho, tomahawk, bife de chorizo) ou caça (cordeiro ou cabrito) assadas na brasa, massa ao molho de ossobuco, risoto de cogumelos porcini, embutidos e queijos duros em geral



CULINÁRIA