

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Imperial Vin Pinot Noir Reserve 2019
Vinícola	Imperial Vin
Safra	2019
País	Moldavia
Região	Codru
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada na Moldávia, a Imperial Vin foi fundada em 1977 e está focada na elaboração de vinhos de alta gama. A vinícola cultiva seus vinhedos no excelente *terroir* da região de Codru, que se beneficia de uma latitude praticamente idêntica à Bordeaux.

Conta com um clima continental e estações bem definidas. A temperatura média anual está em torno de 9,5°C, sendo que no inverno pode chegar a gelados -20°C e, no verão, dificilmente supera os 30 °C. Além disso, Codru é beneficiada com uma abundância de dias de sol por ano, com precipitação que beiram os escassos 270 mm anuais.

Também se destaca pelo solo fértil e escuro, do tipo chernossolo, caracterizado pela alta quantidade de matéria orgânica, húmus, argila, ácidos fosfóricos, magnésio e carbonato de cálcio.

O Imperial Vin Reserve Pinot Noir é elaborado a partir de uma seleção das melhores uvas da vinícola, provenientes de vinhedos com 20 anos de idade. A fermentação decorreu em tanques de aço inox e estagiou em barricas francesas durante 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, tanto maduras quanto em compota, escoltadas por geleia de marmelo, floral de lavanda e especiarias, como cravo, cardamomo e baunilha

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

Pinot de estrutura mais robusta que o habitual, mostrando uma acidez na medida, taninos macios, bem como notas gustativas de grande persistência e intensidade

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



CULINÁRIA