

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Pala Silenzi Rosso Isola dei Nuraghi 2019
Vinícola	Pala
Safra	2019
País	Itália
Região	Sardenha
SubRegião	Isola dei Nuraghi
Tipo	tinto
Castas	Carignano e Monica
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 minutos
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Sardenha, segunda maior ilha do Mediterrâneo, é um território singular, não apenas por sua beleza natural, mas também por sua rica herança cultural e gastronômica.

Seus vinhos, assim como sua história, são marcados pela influência de diferentes civilizações e por características que os distinguem em alto grau do restante da produção vinícola italiana.

Em contraste com regiões clássicas do continente, como Piemonte e Toscana, a viticultura da Sardenha foi moldada por sua geografia insular, mas também por seu isolamento. Variedades autóctones, como Cannonau (Grenache), Vermentino e Carignano, vigoram com características próprias. Some a isso castas raras, como a Monica e Nuraghe, que dificilmente são encontradas em outras partes do mundo.

O clima, com verões quentes e secos, brisas marítimas constantes e solos variados — que vão de calcários a graníticos —, influencia diretamente o estilo dos vinhos. Os brancos, como o Vermentino, são frescos e minerais. Já os tintos são robustos e cheios de caráter, com taninos macios e até mesmo notas que remetem a vegetação local.

Os vinhos sardos são muito autênticos, e a maioria é elaborada em processos de pequena escala, com foco na qualidade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras, como cereja, morango e amora estão perfeitamente alinhadas com toques de alecrim, pot-pourri, cravo, noz-moscada e uma leve nuance que remete alcatrão

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, taninos aveludados e uma excelente acidez são o destaque; o perfil de sabor é fiel ao da avaliação olfativa, demonstrando uma ótima persistência de seus descritores.

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

tapas em geral, bruschetta de presunto curado, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro

Neste quesito, uma das vinícolas que mais se destaca é a Pala. De caráter familiar, ela foi uma das primeiras da região a receber o cobiçado Tre Bicchieri do Gambero Rosso, tanto para seu Cannonau Riserva quanto para seu Vermentino.

Seus vinhedos estão espalhados por 10 pequenos e diferentes microclimas, cada um deles selecionado conforme a aptidão e o perfil de cada variedade.

No Silenzi Rosso, a Pala nos apresenta um assemblage entre Monica e Carignano, uma oriunda de vinhas velhas cultivadas em pequenos arbustos rentes ao solo, outra do mais moderno sistema espaldeira baixa. A união das duas resultou em um exemplar do título IGT Isola dei Nuraghi.