

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Puklavec Instinct Cabernet Sauvignon 2019
Vinícola	Puklavec Family Heritage
Safra	2019
País	Macedônia
Região	Povardarje
SubRegião	Tikves
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas e barris de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2030
Decanter	de 15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Puklavec é uma vinícola fundada na Eslovênia, país muito reconhecido pelos vinhos brancos de qualidade. Para também elaborar tintos de padrão superior, a empresa expandiu suas atividades para a pequena Macedônia do Norte, país do sudoeste europeu que faz fronteira com a mais conhecida região da Macedônia, na Grécia.

Foi na região de Povardarie, mais precisamente no distrito de Tikves (reconhecido como a melhor região vinícola do país), que a Puklavec construiu uma vinícola boutique e implementou vinhedos de apenas 3 castas: a autóctone Vranec e as internacionais Merlot e Cabernet Sauvignon.

Tikves compartilha a mesma latitude das famigeradas Bordeaux, Toscana e Napa, estando rodeada por cadeias montanhosas e agraciada com a influência moderadora de pelo menos quatro rios diferentes.

É um lugar onde o clima mediterrâneo vindo do Sul, com seus verões longos e quentes, encontra o clima continental do Norte, de Invernos chuvosos e frios. A combinação de fatores culmina em uvas que retêm a concentração ideal de açúcar e polifenóis.

Para o Instinct Cabernet Sauvignon 2019, as uvas foram colhidas manualmente. Após a vinificação cuidadosa delas, o vinho teve uma maturação de 12 meses num misto de barricas e barris de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho-rubi brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras, de cereja e framboesa, com um toque de amora, seguidas de notas herbáceas e especiadas, em que se destaca noz-moscada, além de uma menção amadeirada, que remete a cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

intenso, com a fruta suculenta e de boa acidez em primeiro plano, na companhia de especiarias culinárias e taninos firmes e granulados, mostrando certa austeridade, que levam a um final levemente tostado e amadeirado

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos

