

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ravanello Blend de Regiões 2019
Vinícola	Vinícola Ravanello
Safra	2019
País	Brasil
Região	blend de regiões
Tipo	tinto
Castas	Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego e Tannat
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2005 como a primeira vinícola *boutique* de **Gramado**, a Ravanello conta com 2,5 hectares de vinhedos próprios na cidade, a cerca de 800 metros de altitude, em uma privilegiada zona onde raramente a neblina aparece. Os cuidados minuciosos permitem uma produção que foca na qualidade e não na quantidade, mas seu portfólio não se restringe apenas a **Serra Gaúcha**. A empresa conta com produtores parceiros nas cidades de **Vacaria (Campos de Cima da Serra), Itaquí (Campanha) e Encruzilhada do Sul (Serra do Sudeste)**, locais especialmente selecionados que recebem inspeções regulares da família.

Não à toa, a Ravanello foi a primeira vinícola brasileira a receber o **selo de Produção Integrada**, que assegura as boas práticas agrícolas e de fabricação. Sem dúvidas, esta pequena empresa realiza um trabalho excepcional.

Este corte de 5 castas foi elaborado com uvas provenientes das **4 regiões** onde a empresa exerce suas influências. As uvas **Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot, Teroldego e Tannat** passaram por uma seleção manual de cachos antes de serem vinificadas em tanques de aço inoxidável, com controle de temperatura. Por fim, as 5 castas passaram por um estágio de **12 meses em barricas de carvalho francês**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

cerejas maduras e toques mentolados com notas de anis, canela e um gostoso defumado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

um vinho de médio corpo, com taninos polidos, acidez refrescante e uma vocação definitivamente gastronômica

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

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



CULINÁRIA