

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Shilda Kirke Saperavi Napareuli 2021
Vinícola	Shilda
Safra	2021
País	Geórgia
Região	Kakheti
SubRegião	Napareuli
Tipo	tinto
Castas	Saperavi
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pela Shilda, uma das melhores vinícolas da Geórgia, este exemplar consiste em um varietal de Saperavi oriundo da microzona de Napareuli, em Kakheti. A região é uma PDO (*Protected Designations of Origin*) e segue as especificidades determinadas pela União Europeia para a categoria AOC/DOC. Algumas de suas características são as altitudes entre 400 e 500 metros e sua privilegiada localização à margem esquerda do Rio Alazani, que por sua vez, caracteriza solos pedregosos, de baixa fertilidade, ricos em minerais.

Ou seja, a área está entre as mais conceituadas do país para a elaboração de Saperavi em nível *premium*.

Entretanto, neste temos o *plus* de uma colheita bem peculiar: a vindima ocorreu como descrito anteriormente, seguindo o ritual de Kirke, Deusa da mitologia grega conhecida por ter seduzido Odisseu (Ulisses) na sua viagem ao que hoje é o território georgiano.

As uvas foram colhidas "a dedo", somente por mulheres, em noite de lua cheia, e entregues na adega antes do sol nascer.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras, frescas e maduras, como a cereja, a ameixa e o mirtilo, adicionadas de toques de ervas de quintal (tomilho) e especiarias



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

demonstra um bom corpo, taninos finos, polidos, acompanhados por uma acidez gastronômica, que provoca ótima salivação; os descritores olfativos são confirmados e levam a um final longo, muito saboroso

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

tapas em geral, galette de cebola e queijo manchego, 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



CULINÁRIA