

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Vinha Solo Corte Bordalês 2022
<b>Vinícola</b>	Vinha Solo
<b>Safra</b>	2022
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Caxias do Sul
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts Revista Adegas (Best Buy)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Vinha Solo Corte Bordalês 2022 é um daqueles vinhos deliciosos, que nos fazem esvaziar a garrafa em instantes.

Agraciado com 91 pontos da Revista Adegas, que também o elegeu Best Buy, consiste em um *assemblage* entre as três castas emblemáticas de Bordeaux: são 85% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon e 7% de Cabernet Franc.

As uvas foram colhidas nos vinhedos próprios da Vinha Solo, localizados no bucólico distrito de Fazenda Souza, em Caxias do Sul, em uma altitude de 890 metros.

A vinificação seguiu os preceitos de mínima intervenção da vinícola, que emprega processos gravitacionais e preza por fermentações totalmente espontâneas.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi de média intensidade



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

aromas de cerejas, morangos e ameixas, envolvidos por elegantes toques de flores vermelhas e também menta



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

em boca, aporta com uma ótima acidez, taninos polidos e grande intensidade, que leva um final longo, onde o sabor da fruta persiste lindamente

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** carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes