

Dezembro 2018


Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 40% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot e 25% Syrah

Elaboração

Tipo: Rosé

Teor Alcoólico: 12%

Amadurecimento: Não passa por afinamento em madeira.

Por Murilo Azevedo

Visual: Coloração rosada intensa.

Gustativo: Na boca é balanceado, frutado, boa acidez e caráter mineral interessantíssimo. Um rosato cheio de personalidade, elegância, complexo e equilibrado.

Olfativo: No nariz apresenta notas de frutas vermelhas frescas, como cereja e framboesa complementadas por leve e agradável toque mineral.

Harmonização: Um vinho versátil, pode ser servido como aperitivo, acompanhando saladas, carpaccio, peixes, carnes, massas, embutidos e muito mais.

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/18º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Curiosidade/História

No final dos anos 60, começo da década de 70, surge um tinto italiano na Toscana de classe internacional, deixando de lado todas as regras de denominação de origem. Os críticos ingleses, surpresos com a qualidade do vinho, recusaram-se a chamá-lo simplesmente de Vino da Tavola, nascendo assim o termo “super toscan”. Neste contexto, começa a surgir o mito Sassicaia, o pai dos supertoscanos. Continuando a história, outros grandes tintos seguiram o caminho do pionero, dentre os quais, o topo de gama da Tenuta Guado al Tasso. Trata-se de um corte bordalês criado em Bolgheri, região da Toscana próxima ao mar Tirreno. Esta proximidade do mar aliada a um solo pedregoso tenta reproduzir características semelhantes ao consagrado terroir de Bordeaux. A receita deu certo com vinhos de alta classe, premiados e conhecidos mundo a fora.