



VILLA MARIA RESERVE Cabernet/Merlot 2008

Este vinho densamente rubi, mostra aromas de ameixa preta e cassis, misturando-se com o café torrado smoky, tomilho seco e complexas nuances de especiarias. O paladar é equilibrado com taninos complexos e carvalho integrado, acidez equilibrada e final longo. Um ótimo exemplar de tinto da Nova Zelândia.

Ficha técnica

Conteúdo 750ml

Tipo Tinto

Elaboração

Uva Cabernet/Merlot

Teor Alcoólico 13,5%

Amadurecimento 12 meses em barricas de carvalho francês

Safr 2008

Terroir

País Nova Zelândia

Região Marlborough

Produtor Villa Maria Estate

por Murilo Azevedo

Visual Rubi escuro

Olfativo Frutas negras maduras, tomilho, especiarias e café

Gustativo Bom corpo, taninos integrados com a madeira, persistente e final marcante

Harmonização Filé grelhado com aspargos, Tornado com brie, Fraldinha aperitivo com batatas ao alecrim

Curiosidade

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16°

Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

Somente na década de 80 é que a Nova Zelândia começou a chamar a atenção no cenário do vinho. Os primeiros vinhos eram simples, frutados, sem persistência, pouco corpo e de qualidade duvidosa. Eis que, o País deu início a um programa de incentivo do governo para o cultivo de uvas de melhor qualidade. Os vinhedos foram replantados, novas técnicas de vinicultura foram introduzidas e o uso de equipamentos de refrigeração, visando à fermentação em baixa temperatura, foi fundamental e hoje com uma ascensão meteórica, a Nova Zelândia desfruta de grande prestígio no Novo Mundo.