

VINHOS RAROS

THE FINEST WINES

Raro - Corte Gran Reserva

2020

O Vale dos Vinhedos situado na deslumbrante Serra Gaúcha do Brasil, é um lugar verdadeiramente encantador, cuja reputação na vitivinicultura é de destaque. Ao longo dos anos, a região se consolidou como um dos principais polos produtores de vinhos de alta qualidade no país.

Vinho

A safra de 2020 é considerada a melhor safra da história do vinho brasileiro, graças às condições climáticas perfeitas, proporcionando uma maturação completa das uvas.

O clima foi seco, mas nem tanto, com geroas e chuvas esporádicas, o que manteve o grão da uva inchado e concentrado. Em janeiro, os dias fizeram 30 °C e as noites variaram de 22 °C a 18 °C. Uma maturação lenta, resultando em uvas saudáveis.



Blend de 6 uvas selecionadas com predominância de Merlot e Cabernet Franc, e toques complementares de Cabernet Sauvignon, Tannat, Petit Verdot e Alicante Bouschet



Estagiou durante 20 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso e mais 20 meses em garrafa, antes da sua comercialização.



Possui um excelente potencial de guarda, podendo chegar a mais de 10 anos quando armazenado de forma correta.



Degustação



Coloração rubi profunda.



Aromas de frutas vermelhas frescas, como cereja e framboesa, com toques de especiarias, como pimenta preta, e tabaco, com grande complexidade aromática.



Equilibrado e harmonioso, apresentando taninos marcantes e acidez elevada.

Um corte estruturado e elegante, com notas de baunilha e toques apimentados, em um final longo e persistente.



Harmoniza com carnes vermelhas grelhadas, pratos como filé mignon ou costeletas de cordeiro. Pratos à base de cogumelos: risotos, massas ou pratos vegetarianos com cogumelos são ótimas opções de harmonização.



Recomendamos aeração em decanter durante pelo menos 1h.

“A essência do nosso compromisso com a qualidade, a paixão e a busca incessante pela perfeição.

Complexo, extravagante, excêntrico, misterioso... Raro”