



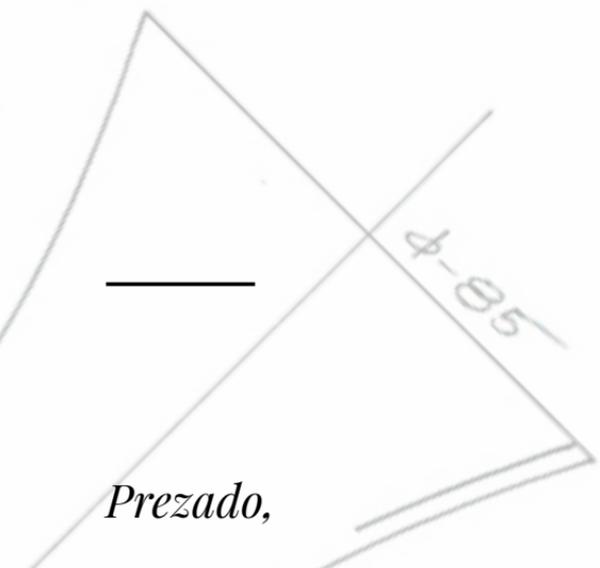
NOÉ · DECANTER COM SUPORTE E SECADOR

riva

51

H-243



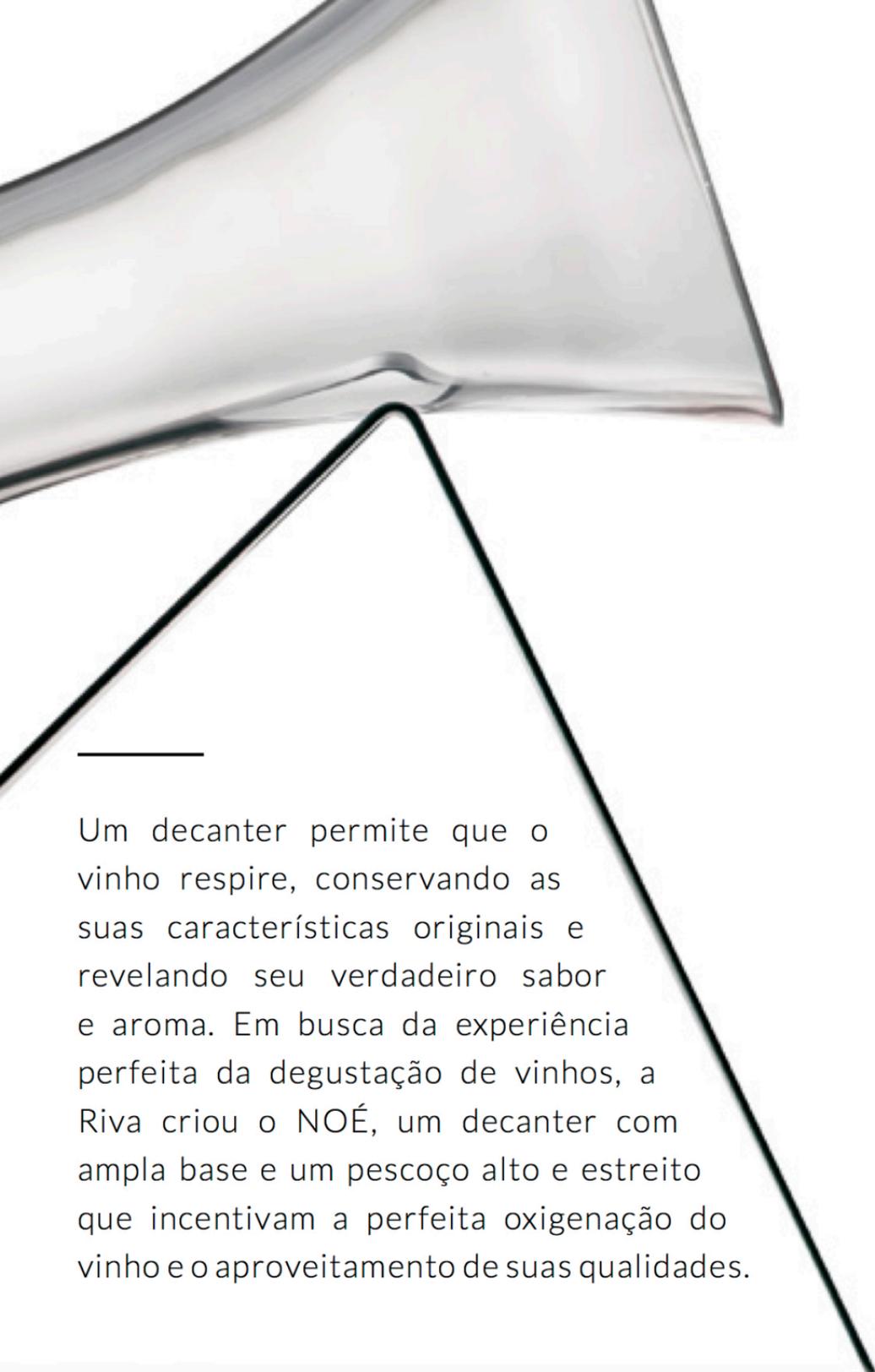


Prezado,

qualquer data especial é motivo para comemorar todos os momentos e conquistas da vida. Pensando nisso, a Riva lançou o Noé, um decanter com suporte e secador projetado especialmente para as pessoas que gostariam de apreciar esta bebida que tanto amam: o vinho.

Rubens Simões





Um decanter permite que o vinho respire, conservando as suas características originais e revelando seu verdadeiro sabor e aroma. Em busca da experiência perfeita da degustação de vinhos, a Riva criou o NOÉ, um decanter com ampla base e um pescoço alto e estreito que incentivam a perfeita oxigenação do vinho e o aproveitamento de suas qualidades.





A clear glass decanter is tilted, and a stream of red wine is being poured into it from the top right. The wine is captured in motion, creating a dynamic swirl inside the decanter. The background is plain white, and the decanter sits on a reflective surface.

Por que

DECANTAR?

Certamente, não é o simples ato de transferir o líquido de um recipiente para outro que representa a magia de decantação. Em vez disso, quando você decantar uma garrafa de vinho, duas coisas acontecem. Primeiro, decantação lenta e cuidadosa permite que o vinho (especialmente o vinho mais velho) se separe de seu sedimento, que, se não for misturado com o vinho, vai dar um sabor muito perceptível amargo e adstringente. Em segundo lugar, quando você derrama vinho em um decanter, a agitação resultante faz com que o vinho se misture com o oxigênio, permitindo-lhe desenvolver e chegar à vida madura em ritmo acelerado – o que é particularmente importante para os vinhos mais novos.

Decantação um vinho jovem é fácil: basta derramar o vinho no decanter. Deixe descansar por 20 minutos ou mais antes de servi-lo, e provavelmente você vai notar um aumento dramático na sutileza e complexidade. Se você tiver o tempo, irá perceber que o vinho somente irá evoluir e melhorar com o passar das horas. E não deixe ninguém lhe dizer que você só deve decantar certos tipos de vinho (Bordeaux) e outros não (Borgonha): você pode decantar tudo, até mesmo vinho branco.

Decantação de vinho mais velhos, geralmente com sedimentos, requer um pouco mais de sutileza. Para começar, o vinho teve tempo de sobra para amadurecer, por isso não precisa de nenhum incentivo artificial. Você pode até estragar as características do vinho devido a superexposição ao oxigênio antes de servir. Assim, você deve decantar o vinho mais velho imediatamente antes de servir, separando a bebida dos sedimentos que ficarão na garrafa original.



Como

DECANTAR

um vinho:

www.riva.com.br