

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Don Laurindo Memorável 2018
<b>Vinícola</b>	Don Laurindo
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2027
<b>Decanter</b>	15-30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Don Laurindo é uma das melhores e mais tradicionais vinícolas brasileiras. Foi fundada em 1991, porém a arte e a história na elaboração de vinhos remontam ao ano de 1887 quando, vindo de Verona no norte da Itália, Marcelino Brandelli desembarca no Brasil. Atualmente é gerida por Ademir Brandelli (quarta geração) e seus filhos, Moisés e Lucas, constituindo uma pequena empresa familiar.

Se você acompanha a VinumDay há algum tempo, sabe o quanto admiramos o sério trabalho realizado pela Don Laurindo! Além de amigos, a família Brandelli sempre foi um grande parceiro comercial e, de tempos em tempos, fazemos questão de ofertar algum de seus deliciosos vinhos.

A baixíssima produção da vinícola impede que todos os vinhos sejam negociados da mesma forma, inviabilizando alguns rótulos em nossa agressiva Oferta Diária. Felizmente contamos também com nosso canal Oferta da Semana, onde conseguimos trazer exemplares diferenciados, muitas vezes ainda sendo o melhor preço do mercado *on-line* brasileiro, e ainda com a vantagem do exclusivo sistema de Adega Virtual da VinumDay.

É o caso do recém lançado Don Laurindo Memorável!

Foram elaboradas míseras 10.000 garrafas deste impecável varietal de Merlot, cujas uvas são provenientes de vinhedos cultivados pelas mãos do competente e jovem agrônomo Lucas, no espetacular Vale dos Vinhedos, colhidas manualmente e vinificadas com maestria pela dupla de enólogos Ademir e Moisés. (e não é que a família trabalha em conjunto mesmo??!)

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

púrpura profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (groselha, amora e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), hortelã, chocolate meio amargo, tabaco, couro, licor de morango e notas defumadas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com taninos sedosos e maduros em harmonia com uma acidez vibrante e muito salivante

### 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

### DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto shitake, charcutaria de alto padrão e queijos de massa dura em geral



### CULINÁRIA

O Memorável é resultado da fantástica safra 2018, considerada por muitos como a melhor safra do Vale dos Vinhedos que se tem registro até então. Aproveitando essa altíssima qualidade, a família selecionou uma parcela especial do seu melhor vinhedo de Merlot para elaborar um vinho em homenagem ao fundador Laurindo Brandelli, que desde sempre comentava que a casta era a que melhor se adaptava ao terroir do Vale dos Vinhedos.