

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Errante Merlot 2020
Vinícola	Salvador Patti
Safra	2020
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	12,9%
Maturação	breve passagem por madeira de cerejeira
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2026
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborados pela Bodega Salvador Patti, os vinhos Errante demonstram uma tremenda relação preço-qualidade entre os exemplares argentinos. São varietais de cepas francesas oriundos de Mendoza, que visam destacar o caráter do terroir. Desta forma, para a variedade mostre suas virtudes, a vinificação em tanques de aço inox é sucedida por uma breve passagem por madeira de cerejeira, com o intuito de aportar complexidade aromática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de núcleo profundo, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas vermelhas e negras maduras (cereja, ameixa, framboesa), escoltadas por pimenta do reino e toques tanto terrosos quanto florais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

de corpo médio, apresenta taninos macios, alinhados com uma ótima acidez e boa intensidade de frutas vermelhas e negras, que levam a um fim de boca agradável, com ótima persistência

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA