

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

## 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 que 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



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### 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