

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Errante Merlot 2023
Vinícola	Errante
Safra	2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	12%
Maturação	3 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	20 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Errante é uma nova marca de vinhos nacionais que escolheu a VinumDay para lançar seu primeiro vinho, este Cabernet Sauvignon. A procedência do varietal em questão é **Garibaldi**, na Serra Gaúcha. É um local onde a altitude beira os 600 metros e onde o relevo se mostra bastante acidentado, de modo a permitir uma boa drenagem dos terrenos. Durante a vindima, o município é um dos primeiros a colher uvas na região, pois é agraciado com temperaturas um pouco mais quentes, quando comparado as porções de altitude mais elevadas da Serra. A safra corresponde ao **ano de 2020**, quando o clima colaborou de maneira raramente vista no sul do Brasil. Foi um período caracterizado pela estiagem, em função do fenômeno *La Niña*. Devido ao clima seco durante a vindima, a viticultura experienciou meses de glória. O rendimento foi notoriamente menor, mas isso garantiu as videiras produzirem uvas de qualidade abundante. De maneira sucinta, a elaboração deste varietal ocorreu em tanques de aço inox, contemplando, ao final, um estágio de 3 meses em **carvalho francês**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras, frescas e maduras (ameixa, cereja e framboesa), toques de baunilha e alcaçuz, além de nuances terrosas e herbáceas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

tem bom corpo, os taninos se mostram maduros e a acidez está no ponto certo; tem-se a confirmação de uma **boa** intensidade de frutas, com um final de persistência bem insinuante

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

salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos



CULINÁRIA