

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Luiz Argenta Merlot 2009
Vinícola	Luiz Argenta
Safra	2009
País	Brasil
Região	Altos Montes (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	12.8
Maturação	9 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	17
Guarda	8 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE

TAÇA

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Elaborado pelas talentosas mãos de Edegar Scortegagna, doutor em enologia formado na Itália, este ótimo tinto da premiada vinícola Luiz Argenta é o que te entregamos hoje. De boa complexidade aromática, exhibe frutas maduras (a ameixa preta é destaque) com toques de baunilha, ervas frescas e uma leve nota de tabaco. Em boca é carnudo e macio, com grande vocação gastronômica. Ideal para uma conversa entre amigos, acompanhada de um prato feito *no capricho*. Que tal uma picanha recheada ao avesso?

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

EVOLUÇÃO

primário ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ terciário

DESCRIÇÃO

frutas maduras, com toques de baunilha e ervas frescas, além de notas de tabaco



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

DOÇURA

seco ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ doce

ACIDEZ

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

TANINO

baixa ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ alta

CORPO

leve ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ encorpado

PERSISTÊNCIA

curta ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ longa

DESCRIÇÃO

vinho de ótimo equilíbrio, com taninos macios, boa acidez e final de média persistência



CULINÁRIA

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