

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marcelo Miras Cabernet Franc 2011
Vinicola	Marcelo Miras
Safra	2011
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14.5%
Maturação	15 meses em barricas de carvalho francês e americano + 6 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2021
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não sabemos quem foi o responsável por dar à Marcelo Miras a alcunha de Mago da Patagônia, mas certamente é uma descrição apropriada para este grande enólogo. Sua sabedoria e experiência se traduzem aqui em um belo Cabernet Franc, que é a própria essência do seu terroir! São apenas mil garrafas produzidas, com o melhor que a Patagônia oferece. Fermentado com leveduras indígenas, amadurece por 15 meses em carvalho francês e americano, período no qual adquire grande complexidade e harmonia. No aroma estão presentes frutas maduras, como framboesas e ameixas, junto a notas de cacau, menta e um toque de caça. Na boca os taninos polidos são costurados por uma ótima acidez, que equilibra a expressiva fruta do conjunto. É um vinho sedoso, mas ao mesmo tempo gastronômico, que exhibe uma paleta de sabores bem definidos. Cereja, chocolate e folhas secas se unem a um toque de grafite (característico dos Franc de clima frio) no longo final. Tivemos a oportunidade de prová-lo a alguns anos atrás e é interessante notar como evoluiu bem. Maduro, com todos os componentes bem integrados, provavelmente está no seu melhor ponto para consumo mas ainda deve se manter no mesmo nível por mais dois ou três anos. Não perca!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso com halos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas maduras, como framboesas e ameixas, junto a notas de cacau, menta e um toque de caça

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

os taninos polidos são costurados por uma ótima acidez, que equilibra a expressiva fruta do conjunto; é um vinho sedoso, mas ao mesmo tempo gastronômico, que exhibe uma paleta de sabores bem definidos: cereja, chocolate e folhas secas se unem a um toque de

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



CULINÁRIA