

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marco Luigi Lote 13 2013
Vinícola	Marco Luigi
Safra	2013
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves)
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Marselan e Malbec
Teor Alcoólico	12.8%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos da linha Reserva da Família são produzidos somente em safras consideradas excepcionais. As poucas 5.000 garrafas desta edição especial foram vinificadas com os melhores frutos das castas Merlot, Marselan e Malbec (com percentuais secretos) e envelhecidas por longos 18 meses em barricas de carvalho. O resultado deste meticuloso trabalho notamos na degustação, onde temos aromas de frutas vermelhas maduras (morango e cereja), especiarias (canela e baunilha) e uma leve nota mineral. Em boca está equilibrado e mostra uma textura aveludada, com taninos macios e bem integrados, além de um bom corpo. No quesito sabor temos notas de frutas negras maduras, baunilha, café e um toque defumado. Está pronto para beber, mas mais dois ou três anos de garrafa deverão lhe acrescentar uma maior complexidade. Para harmonizá-lo, além de pratos clássicos da Serra Gaúcha - como galetto ao primo canto, polenta mole com ragu de codorna e bauru prato - temos boas opções em pratos como lasanha à bolonhesa ou rocambole de carne moída recheado.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

púrpura intenso e brilhante com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras (morango e cereja), especiarias (canela e baunilha) e uma leve nota mineral

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado e aveludado, taninos macios e bem integrados, bom corpo, notas de frutas vermelhas e negras maduras, baunilha, café e um toque defumado

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



CULINÁRIA