

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Marco Luigi Reserva da Família 2002
Vinícola	Marco Luigi
Safra	2002
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	12.5%
Maturação	18 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2018
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Hoje iniciamos uma saga de 3 vinhos brasileiros completamente distintos e únicos. O primeiro deles é este elegantíssimo Cabernet Sauvignon da Marco Luigi, fruto da sua linha Reserva da Família. Maturado por 18 meses em carvalho francês, este Cabernet está guardado desde a sua elaboração na cave de vinhos raros da Marco Luigi, que foi especialmente construída para abrigar os exemplares da vinícola com maior potencial de guarda. Trata-se de uma adega subterrânea, onde os vinhos repousam na ausência de luz e em temperatura controlada, o que permite que amadureçam com tranquilidade. Do auge dos seus 15 anos de idade, exibe uma cor bastante viva e brilhante, o que mostra que ainda está em boa forma. No aroma entrega notas florais e de frutas maduras, como morangos e ameixas, junto a nuances de pimentão amarelo, folhas secas, cogumelos e café. No palato se mostra muito agradável, com taninos amaciados e acidez equilibrada, em um perfil de sabor onde predominam notas de cerejas e um toque de tabaco. Ele vem assim mesmo: uma garrafa empoeirada e uma etiqueta da vinícola. Temos apenas 120 unidades disponíveis. Corra para garantir a sua!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas florais e de frutas maduras, como morangos e ameixas, junto a nuances de pimentão amarelo, folhas secas, cogumelos e café

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito agradável, com taninos amaciados e acidez equilibrada, em um perfil de sabor onde predominam notas de cerejas e um toque de tabaco

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO



CULINÁRIA