

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Meli Carignan 2020
Vinícola	Viña Meli
Safra	2020
País	Chile
Região	Valle del Maule
Tipo	tinto
Castas	Carignan
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em barricas de carvalho e tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts La Cav

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Inegavelmente, a Viña Meli é conhecida por entregar uma das melhores relações preço-qualidade de Carignans.

Integrante do MOVI (Movimiento de Viñateros Independientes) e VIGNO (Vignadores de Carignan), esta discreta vinícola de Loncomilla, no Vale do Maule, é comandada por ninguém mais ninguém menos que Adriana Cerda, enóloga com mais de 30 anos de experiência e, muitos deles, dedicados a Viña De Martino.

Meli, que em Mapuche significa 4, faz alusão a administração de Adriana e seus 3 filhos, que em 2005, adquiriram uma propriedade com vinhas de Carignan e Riesling, que, na época, estavam com uma idade média de 60 anos.

Em suma, a Meli detém as vinhas de Carignan mais antigas de Loncomilla e cultiva-as de modo orgânico, em pé franco e sem irrigação - fatores imprescindíveis para a vinícola pertencer à associação VIGNO.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi, límpido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de frutas pretas maduras, como jabuticaba e amora e cereja, são acompanhadas por alcaçuz, cardamomo, menta e balsâmicos

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um belíssimo Carignan em sua faixa de preço, com muita tipicidade; seus taninos são finos, a acidez é vibrante, apresentando uma ótima profusão de frutas negras, mescladas com especiarias doces como a noz-moscada, o cravo e o alcaçuz; o fim de boca é longo e extremamente agradável

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

frango ao molho de limão e iogurte, cordeiro ao estilo marroquino, costela de porco assada com ervas, rigatoni ao molho de linguça e abóbora, beef brisket, embutidos como coppa e bresaola



CULINÁRIA