

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Melnik 55
Vinícola	Logodaj
Safra	2015
País	Bulgária
Região	Struma Valley
Tipo	tinto
Castas	100% Melnik
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	8 meses em carvalho francês e mais 6 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	8 anos
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Siroka Melniska - mais conhecida por Melnik - é uma casta autóctone búlgara. Dá origem a vinhos com ótimo potencial de guarda, que são frequentemente comparados aos famigerados Châteauneuf-du-Pape, pelo seu caráter estruturado e especiado. Eram considerados os favoritos do primeiro-ministro britânico Winston Churchill, que encomendava anualmente para sua adega mais de 500 litros de vinhos feitos exclusivamente com esta variedade. O que trazemos hoje é elaborado pela vinícola Logodaj com uvas provenientes do Struma Valley, região mais ensolarada e quente da Bulgária. O clima seco, aliado ao perfil de maturação antecipada desta casta, resulta em um vinho cheio de fruta madura. O aroma entrega notas de cerejas e morangos em compota, nuances florais e de anis, junto a um exótico toque de incenso. Na boca mostra ótima estrutura, com boa acidez e taninos presentes e adocicados; os sabores são expressivos e nos remetem a ameixas maduras, chocolate e especiarias como canela e cravo. A bela e distinta garrafa é a cereja do bolo deste lindo vinho, que causa encanto por onde passa. Não perca!

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

notas de cerejas e morangos em compota, nuances florais e de anis, junto a um exótico toque de incenso

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

mostra ótima estrutura, com boa acidez e taninos presentes e adocicados; os sabores são expressivos e nos remetem a ameixas maduras, chocolate e especiarias como canela e cravo

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