

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mena Kaho Didio Alicante Bouschet Gran Reserva 2022
Vinícola	Mena Kaho
Safra	2022
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Alicante Bouschet
Teor Alcoólico	13%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês Seguin Moreau
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2027
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Mena Kaho é **uma cantina histórica** da cidade de Bento Gonçalves. Em 1920, o italiano Santo Francesco Roman construiu a primeira moradia definitiva da sua família no Brasil, e no subsolo, criou uma estrutura para vinificar algumas uvas. O casarão existe até hoje, é um patrimônio histórico e está aberto para visitas, onde pode-se acompanhar de perto a trajetória da vinícola e, inclusive, desfrutar dos ótimos vinhos que produz.

No entanto, um fato que gera muita curiosidade está atrelado a origem do nome Mena Kaho.

Esse era o apelido dos ancestrais de Santo Francesco, já que o sobrenome Roman, foi dado a todos os ex-combatentes do Império Romano e seus descendentes, que se mudaram para o norte da Itália quando o Império se desfez. Lá, os "Roman" foram sendo distinguidos pela atividade que exerciam. No dialeto do Vêneto, *Mena Kaho* era a alcunha para pessoas que cultivavam videiras.

São **séculos de uma tradição vinícola** que segue viva no Brasil e, agora, vem sendo comandada pelo competente enólogo **Gabriel Cogorni**, da nova geração.

Edição Limitada (apenas 650 garrafas produzidas), com inspiração divina – **"Di Dio"** significa "De Deus", uma alusão a Baco, o Deus romano do vinho – temos aqui um autêntico varietal de **Alicante Bouschet**.

O vinho foi concebido a partir de videiras plantadas no **Vale dos Vinhedos**, a uma altitude de 765

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral

metros. A colheita foi realizada de forma manual, com posterior seleção de cachos. Após a vinificação, foi maturado por **12 meses em barricas francesas** *Seguin Moureau*.