VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Menage à Trois Bourbon Barrel 2021
Vinícola	Trinchero Family Wines
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	três meses em barris de carvalho que antes eram usados para produzir bourbon do Kentucky de 6 anos
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	Ouro San Diego International Wine Tophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Para a californiana Ménage a Trois, três NÃO é demais. Por isso, aposta na seguinte combinação: Cabernet Sauvignon cultivada em Alexander Valley (magnífico terroir no nordeste de Sonoma) + tradicional método de fabricação de Bourbon no Kentucky + a criatividade de sua equipe de enólogos em conjugar qualidades de ambos.

Este exemplar da safra 2021 tem a Cabernet Sauvignon brilhando como protagonista, mostrando potência e tipicidade. Ao final, o vinho estagiou durante 3 meses em barris que antes eram usados para produzir Bourbon do Kentucky de 6 anos.

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		

CULINÁRIA

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: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos