

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Menage à Trois Gold 2023
Vinícola	Trincher Family Wines
Safra	2023
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	branco
Castas	97% Chardonnay e 3% Viognier e Verdelho
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês (30%) e americano (70%)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	-
Decanter	-
Premiações	Duplo Ouro - California State Fair Ouro - San Francisco Chronicle

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A linha de vinhos Ménage à Trois é a concretização de blends sedutores, que contam com um charme pra lá de especial: três castas. Por trás da marca provocativa está a Trincher Family Estates, empresa cujo portfólio inclui mais de 50 marcas de vinhos e destilados ao redor do mundo.

Amanteigado, indulgente e cremoso. Três também foram os adjetivos utilizados pela vinícola para caracterizar o Gold, vinho elaborado com Chardonnay, adicionado de pequenas pitadas de Viognier e Verdelho, variedades que só a diversidade californiana conseguiu unir.

Para a vinificação, as uvas foram fermentadas em carvalho francês novo (30%) e também americano (70%). O vinho concluiu a malolática e ao final, estagiou durante 6 meses sobre as borras finas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo dourado e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas tropicais maduras, como abacaxi e banana, envoltas por notas de especiarias adocicadas, como baunilha e manteiga; o diferencial é um toque sutil de brioche para fechar o conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

presença envolvente e sedutora, apresenta uma textura aveludada, acidez cítrica vibrante e um corpo robusto; seus sabores, que ecoam as notas aromáticas, permanecem de forma agradável e persistente no retrogosto

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

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro



CULINÁRIA