

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ménage à Trois Luscious 2018
<b>Vinícola</b>	Trincherero Family Wines
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	Califórnia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	85% Pinot Noir, 8% Petite Sirah e 7% Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	13.9%
<b>Maturação</b>	estagiou em barricas de carvalhos americano e francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Borgonha

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Luscious** é criação da vinícola **Ménage à Trois**, parte do conglomerado **Trincherero**, presente em todo o mundo e uma referência na produção de vinhos na **Califórnia**. Nascido do desejo de seus enólogos criadores de saciar a vontade por *blends* inusitados, é um vinho perigosamente sedutor, cujo maior defeito é o de acabar rápido demais.

Descrito pelos próprios como *“a expressão do lado mais obscuro da Pinot”*, a casta que reina absoluta na Borgonha e encontrou nos Estados Unidos *terroir* de luxo chega acompanhada por pequenas parcelas de **Petite Sirah** e **Syrah**. O resultado? Aromático e com um toque picante na medida certa.

De um lindo tom de rubi brilhante em taça, chama a atenção logo de saída pela generosidade de aromas, que passeiam entre a fruta vermelha madura, de cereja e framboesa, com um toque de groselha e amora, e o floral de rosas. Uma nota apimentada, de *chilli* e pimenta-preta, também se faz presente, assim como uma nuance abaunilhada. Em boca é suculento, tendo a fruta como protagonista, madura e de deliciosa acidez, flertando com a baunilha e uma nota tostada que lembra cacau.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi brilhante

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

fruta vermelha madura, de cereja e framboesa, com um toque de groselha e amora; floral de rosas; nota apimentada, de *chilli* e pimenta-preta; nuance abaunilhada

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

suculento, tendo a fruta como protagonista, madura e de deliciosa acidez, flertando com a baunilha e uma nota tostada que lembra cacau

### 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

peito de pato com redução de porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos



### CULINÁRIA