

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ménage à Trois Midnight 2021
Vinícola	Trinchero Family Wines
Safra	2021
País	Estados Unidos
Região	Califórnia
Tipo	tinto
Castas	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah e Petit Verdot
Teor Alcoólico	13,7%
Maturação	em carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	30 minutos
Premiações	Duplo Ouro - California State Fair   Duplo Ouro - Sunset International Wine Competition   Ouro - San Francisco Chronicle Wine Competition   Ouro - Los Angeles International Wine Competition

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Trinchero Family Estates é uma das maiores empresas familiares da indústria vitivinícola americana. Fundada em 1948 pelos irmãos Mario e John Trinchero possui em seu portfólio mais de 50 aclamadas marcas de vinhos e destilados, dentre elas a ousada Ménage à Trois. O audacioso slogan representa com fidelidade o objetivo da marca – convidá-lo a se entregar a uma experiência como nenhuma outra. Para isso, os vinhos da Ménage à Trois sempre trazem em seu assemblage pelo menos um trio de castas. Seu logo, os dançarinos gêmeos, foi inspirado nos curiosos borrões de tinta de Rorschach, para que cada degustador tenha sua própria interpretação a cada gole do sensual blend. No Midnight, a Ménage à Trois foi ainda mais atrevida, criando um blend não com três, mas com quatro uvas! Uma mistura verdadeiramente desinibida, mais profunda, intensa, escura e ousada do que nunca. A Merlot e a Cabernet Sauvignon dominam o corte com 49 e 32% respectivamente, subjugando os 11% da Petite Sirah e os 8% da Petit Verdot.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### Descrição

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

#### Intensidade

baixa alta

#### Evolução

primário terciário

### Análise olfativa

#### Descrição

frutas negras maduras (amora, cassis, mirtilo e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate meio amargo, licor fragolino, bala toffee, caixa de charuto e notas defumadas

#### Intensidade

baixa alta

#### Doçura

seco doce

#### Acidez

baixa alta

#### Tanino

baixa alta

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Análise gustativa

#### Descrição

ótima estrutura, com bom volume e corpo, mostrando taninos finos, firmes e sedosos escoltados por uma acidez franca e gastronômica. O perfil de sabor traz as notas olfativas somadas a toques amadeirados e de coco

### 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

presunto curado, arroz de polvo com linguiça e grão de bico, lombo de suíno assado com ervas e batatas ao murro, coelho na brasa, carnes grelhadas e queijos de média maturação