VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Menage 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 Trincheiro 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	alta
EVOLUÇÃO	primário		■	■	■	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■	■	■	■	alta
DOÇURA	seco	■	■			doce
ACIDEZ	baixa	■	■	■	■	alta
TANINO	baixa	■	■	■	■	alta
CORPO	leve	■	■	■	■	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■	■	■	■	longa

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