VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Miguel Merino Rioja Blanco 2022
Vinícola	Bodega Miguel Merino
Safra	2022
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Viura e Garnacha Blanca
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses sobre as lias em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	94 pts Tim Atkin | 93 pts Wine Advocate

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1994, a Bodega Miguel Merino é uma das menores vinícolas da DOCa Rioja. Após anos dedicados à exportação de vinhos espanhóis, Miguel Merino estabeleceu sua vinícola em Briones, um charmoso vilarejo na Rioja Alta, famoso por seus vinhedos centenários.

A propriedade conta com 34 parcelas que somam 13 hectares. O Rioja Blanco é elaborado com 70% de Viura, proveniente de um vinhedo plantado em 1977, e 30% de Garnacha Blanca, originária de vinhedos plantados em 1946.

A fermentação das uvas é feita separadamente em barricas de carvalho francês, onde o vinho também estagia por 10 meses sobre as lias.

Na safra de 2022, a produção foi limitada a apenas 4231 garrafas.

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 tapas espanholas, paella, camarões grelhados, pescada acompanhada por chips de alho e feijão branco