VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Miguel Merino Viñas Jóvenes 2021
Vinícola	Bodega Miguel Merino
Safra	2021
País	Espanha
Região	Rioja
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo, Graciano e Garnacha
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano e 12 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	92 pts Tim Atkin

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Não é por acaso que o nome Miguel Merino impõe tanto respeito. Fundada por Miguel Merino Navajas em Briones, no coração de Rioja Alta, a bodega está entre as menores e mais prestigiadas da denominação. São apenas 13 hectares de vinhedos, cultivados sem pesticidas e com manejo inteiramente manual, em uma filosofia de produção artesanal e lotes limitados.

O prestígio da casa também se reflete na classificação de Tim Atkin, Master of Wine e um dos maiores especialistas em vinhos de Rioja. Em sua conhecida hierarquia da região, inspirada na classificação de Bordeaux de 1855, Miguel Merino figura na categoria 1er Cru, ao lado de nomes históricos como López de Heredia e La Rioja Alta. Para este Viñas Jóvenes 2021, o crítico concedeu expressivos 92 pontos.

O segredo de tanta qualidade começa na origem das uvas. Afinal, até mesmo os vinhedos centenários precisaram ser jovens um dia. Este rótulo nasce de parcelas plantadas em 2001 e 2010, que representam o futuro da propriedade. São vinhas que já fornecem uvas de alto nível e que, com o passar dos anos, poderão dar origem aos grandes Reservas, Gran Reservas e vinhos de parcela única da bodega. Degustar o Viñas Jóvenes é, portanto, conhecer uma etapa importante da história que está sendo construída pela Miguel Merino.

Elaborado no estilo Crianza, o vinho combina Tempranillo com 8% de Graciano e Garnacha. O amadurecimento contempla 12 meses em barricas de carvalho francês e americano, seguidos de outros 12 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: os aromas que entrelaçam cassis, cerejas e ameixas a nuances de alcaçuz, notas lácteas, baunilha e pimenta-do-reino

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: no paladar, revela refinamento e equilíbrio; a concentração de fruta sustenta o conjunto, acompanhado por taninos refinados, acidez vibrante e um final longo

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 em geral, galette de cebola e queijo manchego, bruschetta de presunto curado, galeto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro