

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Miguel Merino Vitola Reserva 2020
Vinícola	Bodega Miguel Merino
Safra	2020
País	Espanha
Região	Rioja
SubRegião	Rioja Alta
Tipo	tinto
Castas	Tempranillo e Graciano
Teor Alcoólico	
Maturação	dois anos em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2035
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	94 pts Decanter Magazine 93 pts Tim Atkin 92 pts Wine Advocate 92 pts Wine Spectator 91 pts Vinous 90 pts Jeb Dunnuck

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1994, a Bodega Miguel Merino é uma das menores da DOCa Rioja. Após anos exportando vinhos espanhóis, Miguel Merino estabeleceu sua vinícola em Briones, um vilarejo na Rioja Alta conhecido por seus vinhedos antigos. A propriedade possui 34 parcelas, somando 13 hectares, algumas com videiras plantadas em 1918. O Reserva Vitola é elaborado a partir de vinhedos da década de 1970, com exposição noroeste. O vinho passa por fermentação espontânea, em temperatura controlada entre 24 e 26°C, seguida pela fermentação malolática. Após, é maturado por 2 anos em barricas de carvalho francês (70%) e americano (30%).

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e brilhante



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

aromas que costuram cassis, cerejas e ameixas com nuances de alcaçuz, iogurte, baunilha, couro 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

o palato revela um vinho profundo e extremamente equilibrado. Uma belíssima concentração de sabor suporta os 14.5% de álcool (imperceptíveis, de tão bem integrados). Mostra ainda taninos refinados, uma deliciosa acidez, e o final longo característico dos grandes tintos



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, galetto ao primo canto com polenta frita, cortes de gado grelhados na brasa, arroz com galinha, pappardelle ao ragu de cordeiro