

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mil Vientos Cabernet Sauvignon 2016
Vinícola	Merced Del Estero
Safra	2016
País	Argentina
Região	Rivadavia (San Juan)
Tipo	tinto
Castas	100% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho americano
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2024
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	91 pts James Suckling

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

San Juan é uma região muitas vezes “esquecida” pelos enófilos. O melhor terroir para a Syrah da Argentina fica à sombra dos outros locais em ascensão, como Salta e Patagônia. Porém, se engana quem pensa que ela não está avançando consistentemente.

Prova disso é a alta qualidade de fruta alcançada nas mais diversas variedades: além da Syrah, ótimos resultados vêm sendo obtidos com a Bonarda, Torrontés, Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, entre outras.

Localizada no extremo oeste do Valle de Tulum, a Bodega **Merced del Estero** é uma empresa que mescla tradição e modernidade: os 14 hectares de vinhedos estão sob a tutela da família deste 1897! Estes foram completamente modernizados na década de 90 e uma nova e moderna vinícola, totalmente construída para uma vinificação por gravidade, foi inaugurada em 2004.

Mil Vientos é a linha de entrada da empresa que tem seu nome inspirado no vento Zonda, que nasce no Oceano Pacífico, atravessa os mais de 6.000 metros da Cordilheira dos Andes para enfim descer e atingir com fortes rajadas os vinhedos de San Juan. Esse fenômeno contribui para amenizar a alta temperatura que castiga a região, ocasionando uma maturação fisiológica mais lenta das uvas, o que resulta em vinhos com maior frescor e vivacidade.

Este varietal de **Cabernet Sauvignon** tem sua vinificação iniciada com uma maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas. Então são inoculadas leveduras selecionadas e a fermentação alcoólica é feita em tanques de aço inox com temperatura controlada. Assim que FML é finalizada, o vinho vai para barricas

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas envolventes, com o perfil clássico da Cabernet Sauvignon em fina elegância, onde as frutas, como a cereja madura e o mirtilo em compota são completadas por notas de especiarias doces (noz-moscada, pimenta-do-reino, baunilha e cravo), cacau e cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

generoso e harmônico, com taninos presentes e sedosos, em sintonia com uma acidez extremamente adequada; o perfil de sabor apresenta frutas, como a amora e a framboesa, amalgamadas em especiarias e licor de cereja

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

oleaginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

parrilla, cordeiro estaqueado, entrevero, lasagna alla bolognese, spaghetti cacio e pepe, charcutaria e queijos



CULINÁRIA

de carvalho americano para um amadurecimento de 6 meses.