

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Mil Vientos Cabernet Sauvignon 2018
Vinícola	Bodega Merced del Estero
Safra	2018
País	Argentina
Região	San Juan
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	13,6%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

San Juan muitas vezes fica à sombra dos outros *terroirs* da Argentina 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.

A linha Mil Vientos 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.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

cereja madura, mirtilo em compota, além de notas de especiarias doces (noz-moscada, pimenta-do-reino, baunilha e cravo-da-índia), cacau, traços terrosos e de cedro

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente, tem taninos elegantes e sedosos, em sintonia com uma acidez no ponto; o perfil de sabor apresenta frutas, como a amora e a framboesa, entre camadas de especiarias e notas de cereja em calda

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

salada caprese, choripán, polenta tostada ao ragu de cogumelos, entrecote na brasa, paleta de cordeiro assada no forno com alho negro e alecrim, risoto de tomate seco e rúcula



CULINÁRIA