

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Miras Jovem Merlot 2020
<b>Vinícola</b>	Bodega Miras
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Patagônia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	sem passagem por madeira
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	90 pts Guia Descorchados

## VEDANTE



**Aglomerada**

## TAÇA



**Bordeaux**

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marcelo Miras é um argentino prestigiado e admirado internacionalmente, que tem como lema o trio uva – homem – vinho para produzir seus rótulos na desértica e desafiadora Patagônia. Conhecido por ser a personalidade que está obtendo o maior êxito na região, Miras vem apostando fortemente na Merlot nesses últimos anos. Em suas palavras: “É preciso prestar mais atenção ao Merlot, é preciso priorizá-lo. Embora estejamos muito felizes com o Malbec e o Cabernet, o Merlot do Río Negro é incrível” O enólogo concebe o Miras Joven Merlot priorizando o caráter da fruta. A elaboração se dá com uvas colhidas em videiras velhas, plantadas em 1977 sobre solo argiloso.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

rubi

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

o aroma é carregado de frutas negras maduras, mas também mostra nuances de chocolate e pimenta do reino

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

no palato, taninos aveludados e uma ótima acidez sustentam um conjunto que combina a fruta com terciários de couro e tabaco

### 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

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



### CULINÁRIA