

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Peterlongo Armando Memória Merlot 2018
Vinícola	Vinícola Armando Peterlongo
Safra	2018
País	Brasil
Região	Serra do Sudeste
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 minutos
Premiações	Grand Gold (91 pts) - Wines of Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Peterlongo, conhecida por ser pioneira na produção de espumantes no país, também revela sua competência na elaboração de tintos de alta qualidade — e se destaca por oferecer vinhos lançados com tempo de maturação, já prontos para surpreender.

Este Merlot vem de uma safra excepcional, 2018, marcada por ótimas condições para vinhos de guarda. As uvas são da Serra do Sudeste, e o vinho passou 8 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi com halos granada



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras, principalmente cereja e ameixa, com toques de cravo e tosta, finalizando com nuances de pot-pourri e folhas secas



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

um vinho agradabilíssimo, com uma acidez suculenta, taninos macios, um bom corpo e estrutura, tudo acompanhado por uma boa concentração de sabores que levam a um fim de boca de longa persistência

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