

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Peterlongo Armando Memória Merlot 2018
<b>Vinícola</b>	Vinícola Armando Peterlongo
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra do Sudeste
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13%
<b>Maturação</b>	8 meses em barricas de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2033
<b>Decanter</b>	30 minutos
<b>Premiações</b>	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