

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ravanello Classic Merlot 2013
Vinícola	Vinícola Ravanello
Safra	2013
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	12.8%
Maturação	estagiou 8 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2023
Decanter	30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Temos aqui um **Merlot de altitude**: as uvas provêm da região dos Campos de Cima da Serra, a cerca de 1000 metros acima do nível do mar. A colheita é manual, assim como a seleção de grãos, garantindo que apenas as melhores parcelas sejam destinadas à fermentação. O vinho amadurece por **8 meses em barricas francesas** antes do engarrafamento.

E na taça? Uma vitalidade que impressiona (frente aos 7 anos desde a safra), aliada a uma bela complexidade.

O aroma tem um perfil Velho Mundo, com a fruta balanceada por deliciosos contornos secundários e terciários. Ameixas e morangos maduros vem escoltados por toques de alcaçuz, couro, tostado e cogumelos. Na boca está bastante sedoso, com taninos finos e macios, acidez salivante e um final repleto de cerejas.

Deveras gastronômico, é companhia certa para massas com molho de aves ou caça, queijos como gouda ou emmental, além de cortes clássicos de charcutaria.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

granada



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

fruta - ameixa e morango maduros - balanceada por deliciosos contornos secundários e terciários; alcaçuz, couro, tostado e cogumelos



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bastante sedoso, com taninos finos e macios, acidez salivante e um final repleto de cerejas

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 de molho vermelho, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA