

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Renacer Milamore 2015
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2015
País	Argentina
Região	Valle de Uco e Luján de Cuyo (Mendoza)
Tipo	tinto
Castas	45% Malbec 40% Cabernet Sauvignon 10% Bonarda e 5% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2024
Decanter	15-30 minutos
Premiações	4.1 Vivino

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Milamore (antigo Enamore) foi um dos pioneiros e continua sendo um dos poucos vinhos argentinos elaborados através da técnica de “apassitamento” das uvas. Essa técnica, criada no norte da Itália e famosa para a fabricação do famigerado Amarone della Valpolicella, consiste em deixar as uvas desidratarem (chegando a perder 1/3 de seu peso), para aumentar a concentração antes de serem vinificadas. No caso do Milamore, as uvas ficam 3 semanas em temperatura ambiente expostas a ventos secos.

O Milamore traz em seu “currículo” pontuações expressivas, como os 92 pontos concedidos pelos famosos críticos Robert Parker e James Suckling e os 91 pontos na revista Wine Spectator e por Stephen Tanzer da Vinous. Esta safra de 2015 traz uma ótima média 4.1 no app Vivino em mais de 3000 avaliações! Nada mal, não é mesmo?!

É um assemblage de Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Cabernet Franc, onde todas as variedades passam pelo processo de apassitamento. Após sua fermentação alcoólica (realizada com leveduras indígenas), vai direto para barricas de carvalho francês, onde realiza sua fermentação malolática e estagia por 12 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO vermelho rubi intenso e profundo com reflexos violáceos



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário
DESCRIÇÃO frutas vermelhas e negras em compota, nozes, baunilha e notas especiadas



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta
DOÇURA seco doce
ACIDEZ baixa alta
TANINO baixa alta
CORPO leve encorpado
PERSISTÊNCIA curta longa
DESCRIÇÃO ótima estrutura, com taninos macios e aveludados completados por uma acidez na medida certa. O sabor predominante é o de frutas vermelhas e negras em compota



CULINÁRIA

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 versátil, pode acompanhar carnes de gado ou caça assadas preferencialmente no forno, massas e risotos de média intensidade, embutidos, queijos duros e chocolates com alto teor de cacau