VINUM·DAY
est. 2014

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