

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Renacer Milamore 2019
Vinícola	Bodega Renacer
Safra	2019
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Luján de Cuyo e Valle de Uco
Tipo	tinto
Castas	Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda e Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2028
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 2001, a Bodega Renacer atualmente é detentora de 30 hectares de videiras no distrito de Perdriel, no departamento de Luján de Cuyo (Mendoza). Além de cultivar suas próprias videiras, utilizando pilares como alta densidade de plantas, sustentabilidade e baixos rendimentos, a vinícola trabalha com produtores independentes, visando adquirir uvas das melhores parcelas do *terroir* de Luján de Cuyo e Valle de Uco.

O toscano Alberto Antonini é quem presta consultoria para esta vinícola, que inspirada no jeito italiano de vinificar, trás ao mercado o Milamore - Mil Amores - um vinho feito através da técnica de *apassimento*. O corte consiste em 45% de Malbec, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Bonarda e 5% Cabernet Franc, uvas as quais foram expostas ao vento seco (a temperatura ambiente) até perder 1/3 de seu peso. Após, cada casta foi vinificada com leveduras indígenas em tanques de aço inoxidável (entre 23 e 25°C) e a maturação decorreu por 12 meses em barricas de carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

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

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

oleginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cortes nobres de gado, como o bife de chorizo, ancho ou tomahawk, carré de cordeiro e caça (paca, javali) assados preferencialmente na parrilla, talharim ao ragu de ossobuco, risoto de shitake, charcutaria de alto padrão