

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Siete Fincas Merlot 2016
<b>Vinícola</b>	Bodega Siete Fincas
<b>Safra</b>	2016
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Tupungato (Valle de Uco)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	6 meses em barrica de carvalho francês
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2022
<b>Decanter</b>	30 - 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Aglomerada

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Preterida na Argentina pela preferência dos hermanos à famigerada Malbec e outras castas da moda como a Cabernet Franc, a nossa queridinha da Serra Gaúcha **Merlot** acaba tendo pouca visibilidade no país vizinho. Porém, isto não quer dizer que quando trabalhada ela não apresente um **ótimo resultado**.  
  
Siete Fincas é uma vinícola fundada em 2000 por Edgardo Stalocca localizada em Cruz de Piedra, Maipú – Mendoza. O nome é em referência às sete propriedades onde os vinhedos da empresa estão localizados, espalhados nos terroirs de Luján de Cuyo, Maipú e Tupungato.  
  
A Merlot provém exclusivamente de vinhedos (com média de 24 anos) localizados em Tupungato, no **Valle do Uco**, atualmente considerado o melhor terroir de Mendoza. Ali o solo é de origem aluvial, arenoso e pedregoso, com excelente permeabilidade e drenagem. A alta altitude (1.100m acima do nível do mar) também é destaque, e influencia diretamente na expressiva amplitude térmica diária da região.  
  
Vinificado com maestria pelo enólogo Sergio Montiel, as uvas sofrem uma maceração a frio por três dias antes das leveduras selecionadas serem inoculadas e a fermentação alcoólica ser realizada em tanques de aço inox com temperatura controlada. Depois do término da maloláctica, o vinho amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês e, após engarrafado, realiza um descanso em cave de mais 6 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL

### Análise visual

#### Descrição

vermelho rubi de média a alta intensidade

#### Intensidade

baixa alta

#### Evolução

primário terciário

### Análise olfativa

#### Descrição

com boa intensidade e amplitude, se destaca pelas frutas maduras e em compota (cereja, morango, bala de framboesa, mirtilo), tem ainda notas de geleia de rosas, alcaçuz, baunilha, baking spices e leve toque de especiarias picantes

#### Intensidade

baixa alta

#### Doçura

seco doce

#### Acidez

baixa alta

#### Tanino

baixa alta

#### Corpo

leve encorpado

#### Persistência

curta longa

### Análise gustativa

#### Descrição

ótimo vinho, com estrutura viva e agradável frescor, traz em boca a fruta dos aromas em tons mentolados, leve eucalipto, cacau e baunilha, em um final macio e elegante

## 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

	oleaginosas		frutas		sobremesas		chocolate
--	-------------	--	--------	--	------------	--	-----------

Descrição parrilla, vegetais grelhados, entrecot ao forno com ervas e purê rústico de batatas, risoto de charque, pappardelle ao ragù de ovelha e pecorino, charcutaria e queijos