VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

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 Stallocca 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 malolática, 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

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	■■■■■	alta
EVOLUÇÃO	primário	■■■□□	terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	■■■□□	alta
DOÇURA	seco	■□□□□	doce
ACIDEZ	baixa	■■■■□	alta
TANINO	baixa	■■■■□	alta
CORPO	leve	■■■□□	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	■■■□□	longa

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	□ oleoginosas	□ 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