

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 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 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

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



Análise gustativa

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

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



CULINÁRIA