

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Siete Fincas Selected Vineyards Merlot
Vinícola	Siete Fincas
Safra	2012
País	Argentina
Região	Mendoza
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	13.9%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2022
Decanter	
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A casta Merlot é muitas vezes é preterida na Argentina. Com uma popularização da Malbec, uma qualidade habitual de Cabernet Sauvignon e Boas Festas de Tanques, um Tantra, um Pinot Noir, um Syrah, um Bonarda ou até mesmo um Petit Verdot, um Merlot viu seu prestígio em solo hermano. Mesmo assim, os produtos que não são exportados e exportados para a região da Bordéus têm uma qualidade digna da sua variação internacional. Você pode também comprar este artigo com permissão de 6 meses em barricas de carvalho da vinícola Siete Fincas - na taça temos aromas de frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cereja e groselha), chocolate amargo, baunilha, folhas secas e um leve toque refrescante de eucalipto. Em boca está equilibrada, com harmonia harmoniosa entre os taninos maduros e aveludados e com acidez na medida certa, com sabores de frutas vermelhas maduras, e uma nota mentolada. Realmente ótimo dentro da sua faixa de preço!* apenas 150 garrafas disponíveis

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso, profundo e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (ameixa, cereja e groselha), chocolate meio amargo, baunilha, folhas secas e um leve toque refrescante de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

equilibrado, com perfeita harmonia entre os taninos maduros e aveludados e acidez na medida certa, com sabores de frutas vermelhas maduras (destaque para a cereja), sous bois e uma nota mentolada

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



CULINÁRIA