

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trincheró Ménage à Trois Midnight 2019
<b>Vinícola</b>	Ménage à Trois Wines
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Estados Unidos
<b>Região</b>	Califórnia
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	44% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon, 11% Petite Sirah e 3% Petit Verdot
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2029
<b>Decanter</b>	30 a 45 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Silicone

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Trincheró Family Estates é uma das maiores empresas familiares da indústria vitivinícola americana. Fundada em 1948 pelos irmãos Mario e John Trincheiro possui em seu portfólio mais de 50 aclamadas marcas de vinhos e destilados, dentre elas a ousada Ménage à Trois. O audacioso slogan representa com fidelidade o objetivo da marca – convidá-lo a se entregar a uma experiência como nenhuma outra. Para isso, os vinhos da Ménage à Trois sempre trazem em seu assemblage pelo menos um trio de castas. Seu logo, os dançarinos gêmeos, foi inspirado nos curiosos borrões de tinta de Rorschach, para que cada degustador tenha sua própria interpretação a cada gole do sensual blend. No Midnight, a Ménage à Trois foi ainda mais atrevida, criando um blend não com três, mas com quatro uvas! Uma mistura verdadeiramente desinibida, mais profunda, intensa, escura e ousada do que nunca. A Merlot e a Cabernet Sauvignon dominam o corte com 44 e 42% respectivamente, subjugando os 11% da Petite Sirah e os 3% da Petit Verdot.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo, intenso e brilhante

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas negras maduras (amora, cassis, mirtilo e ameixa), especiarias doces (baunilha e alcaçuz), chocolate meio amargo, licor fragolino, bala toffee, caixa de charuto e notas defumadas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

ótima estrutura, com bom volume e corpo, mostrando taninos finos, firmes e sedosos escoltados por uma acidez franca e gastronômica. O perfil de sabor traz as notas olfativas somadas a toques amadeirados e de coco

### 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

minestrone, spaghetti cacio e pepe, coelho no espeto bem temperado, quiche de cogumelos, prime rib grelhado servido com batatas assadas com manteiga de ervas, steak au poivre



### CULINÁRIA