VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian 16/21
Vinícola	Vinhos Ulian
Safra	2016 | 2021
País	Brasil
Região	blend de regiões
Tipo	tinto
Castas	Cabernet Sauvignon e Merlot
Teor Alcoólico	13,2%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano de tosta média
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2030
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Ulian é uma grande parceira da VinumDay e produz vinhos de altíssima qualidade, com foco em castas bordalesas. A vinícola está localizada em Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, onde a terceira geração está se empenhando na elaboração de excelentes vinhos.

Neste exemplar, temos um *blend* de safras muito bem pensando. São 33% de Cabernet Sauvignon 2016, ano marcado pela acidez e tanicidade dos vinhos, com 67% de Merlot e Cabernet Sauvignon da safra 2021, ano em que os vinhos obtiveram mais corpo e estrutura. As origens também são de três *terroirs* distintos: Caxias do Sul e Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, e Pinheiro Machado, na Serra do Sudeste.

Além disso, conta com maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano de tosta média.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: rubi de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: frutas vermelhas e negras (amora, cassis, cereja), tomilho, pimenta-preta, escoltados por especiarias como baunilha, cravo da índia, cacau e canela, além de toques de café e tabaco

Análise gustativa

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

DESCRIÇÃO: um exemplar bem refinado, com ótima intensidade de fruta, taninos finos e bem polidos, uma acidez suculenta, levando a um final longo, com ótimo aporte de frutas negras e especiarias

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: salada de vegetais grelhados, paleta suína assada ao forno, cortes de gado na brasa, bauru ao prato, filé à parmegiana, spaghetti ao molho funghi, tábua de queijos maduros e embutidos diversos