

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian Estremità 19 / 23
Vinícola	Ulian
Safra	2019 e 2023
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2036
Decanter	45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Quem diria que um varietal 100% Merlot, elaborado a partir de duas safras distintas, em proporções rigorosamente iguais, poderia surpreender tanto?

Essa foi a maneira que a Família Ulian encontrou de ir além dos limites de uma única colheita e alcançar um patamar de qualidade impressionante.

Vamos entender.

O Ulian Estremità 19/23 nasce da fusão de duas safras completamente opostas.

Na Serra Gaúcha, 2019 foi um ano em que as condições climáticas durante a maturação exigiram atenção especial ao momento da colheita. Foi um ano marcado pela incidência de chuvas, que se refletiram em vinhos de boa acidez e estrutura tânica, características que contribuem para sua capacidade de evolução.

2023, por sua vez, foi marcado por maiores períodos de calor e restrição hídrica ao longo do verão, favorecendo a produção de vinhos mais estruturados e encorpados, com maior concentração.

Some a isso 12 meses de maturação em barricas de carvalho francês e americano em caves subterrâneas, sendo de 4º uso para a parcela da safra 2019 e de 2º uso para a parcela de 2023, e temos uma verdadeira alquimia na taça.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas e negras maduras, sobretudo ameixa e cereja negra, acompanhadas por especiarias como cravo e cardamomo, além de nuances de baunilha e tabaco; o fundo, surgem interessantes nuances terrosas, típicas da variedade, que acrescentam profundidade ao conjunto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, revela-se intenso e encorpado, com taninos finos e perfeitamente polidos; a acidez, ampla e salivante, equilibra a profundidade dos sabores e mantém o vinho vibrante, enquanto a persistência impressiona, com as sensações permanecendo por longos minutos no final de boca

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

oleaginosas

frutas

sobremesas

chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes