

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulian L80 Merlot 2017
Vinícola	Vinhos Ulian
Safra	2017
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Flores da Cunha
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	6 meses em barricas de carvalho francês e americano de segundo uso
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2026
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Localizada em Flores da Cunha, a Família Ulian elabora vinhos com dedicação máxima a todas as etapas de elaboração, do manejo das vinhas até a expedição de seus rótulos.

Em homenagem à localidade onde a vinícola está instalada, a Linha Oitenta, a Ulian apresenta variedades elaborados com castas ícones da região. São exemplares gastronômicos, complexos e elegantes, concebidos por meio da tradição de décadas dos Ulian na elaboração de excelentes vinhos.

Para este Merlot da safra 2017, as uvas passaram por seleção criteriosa no vinhedo. Foram vinificadas em tanques de aço inox, e, por fim, o vinho estagiou por 6 meses em carvalho francês e americano.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras maduras (cereja, cassis, amora), especiarias adocicadas e picantes (cravo, coco e baunilha), toques de menta e ameixa seca



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

polido e requintado, apresenta taninos maduros e sedosos, escoltados por uma acidez bem dosada; o caráter frutado se destaca, seguido por saborosos toques mentolados e nuances de tosta



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

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