

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ulían L80 Merlot 2020
Vinícola	Vinhos Ulían
Safra	2020
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 Ulían elabora vinhos com dedicação máxima a todas as etapas, do manejo das vinhas até a expedição de seus rótulos.

Em homenagem à localidade onde está instalada, a Linha Oitenta, a Ulían apresenta variedades elaborados com castas ícones da região. São exemplares gastronômicos, complexos e elegantes, concebidos por meio da tradição familiar de décadas.

Para este Merlot da excelente safra 2020, 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

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

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

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



CULINÁRIA