

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Ulian UNUS Merlot 2020
<b>Vinícola</b>	Vinhos Ulian
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Flores da Cunha (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	13.5%
<b>Maturação</b>	40% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano por 3 meses
<b>Temperatura de Serviço</b>	16°C a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	de 15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Ulian Unus** **Merlot** safra **2020** expressa fielmente o cultivo no vinhedo e exalta as características organolépticas daquela que é dita a casta brasileira; a variedade tinta que melhor se adaptou às terras tupiniquins.   
Selecionados os grãos manualmente, e fermentados em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada, visando preservar as sutilezas da **Merlot**, teve 40% do volume do vinho amadurecidos em **misto de barricas francesas e americanas** por 3 meses, aportando a medida exata de complexidade pretendida.   
O resultado traz nos aromas cerejas vermelha e preta, e amora vermelha, com um toque de alcaçuz, além de floral de violeta, especiarias doces, como noz-moscada e um toque de canela, finalizando com *nibs* de cacau.   
No palato a fruta se mostra bem madura, com acidez vibrante e especiarias presentes, destacando-se noz-moscada. Seu final é levemente abaunilhado e de boa duração.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho-rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

cerejas vermelha e preta e amora vermelha dominam a paleta olfativa das frutas, com um toque de alcaçuz; floral de violeta; especiarias doces, como noz-moscada e um toque de canela; nibs de cacau

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta



### Análise gustativa

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

#### DESCRIÇÃO

fruta se mostra bem madura com acidez vibrante e especiarias presentes, com destaque para noz-moscada; final levemente abaunilhado

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



### CULINÁRIA

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