

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Valle de Las Lagrimas Blend 2016
Vinícola	Valle de Las Lágrimas
Safra	2016
País	Uruguai
Região	Cuchilla Pereyra (Maldonado)
Tipo	tinto
Castas	60% Tannat, 30% Merlot e 10% Cabernet Franc
Teor Alcoólico	14.3%
Maturação	18 meses em barricas novas de carvalho francês e americano
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2026
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	

VEDANTE



Silicone

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Os vinhos elaborados pela extraordinária Valle de las Lágrimas são espetaculares!

Como você já sabe, a vinícola é resultado da trágica experiência que Álvaro Mangino enfrentou: ele é um dos 16 sobreviventes do acidente aéreo na Cordilheira dos Andes em 1972, conhecido como *El Milagro de los Andes*.

O que você saberá agora é o que inspirou Álvaro na criação do belíssimo rótulo deste assemblage de hoje. O nome escolhido para este blend composto por 60% de Tannat, 30% de Merlot e 10% de Cabernet Franc é **VICTORIA**, que representa a luta do grupo pela vida e, segundo Mangino, a verdadeira vitória foi encontrar novamente sua amada Margarita, retratada neste rótulo em um emocionante perfil unificado com as montanhas da Cordilheira.

Assim como os outros vinhos da Valle de las Lágrimas que já figuraram aqui na VinumDay, o Blend foi elaborado com perfeição para ser um produto de alta gama! Tudo começa no vinhedo, com uma colheita manual e posterior criteriosa seleção dos grãos. A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inox com leveduras selecionadas e temperatura controlada. Após a FML espontânea, é realizado o corte e o vinho é colocado em barricas **novas** de carvalho francês e americano onde amadurece por longos 18 meses para enfim ser engarrafado sem filtração e descansar pelo menos por mais 6 meses em cave.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi intenso com halos violáceos

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

as frutas pretas como amora e jabuticaba estão amparadas por um floral de violetas e um amplo fundo mineral, que lembra pedras lascadas e cascalho, tudo envolto em notas de empireumáticas de fumaça de nó de pinho e caramelo

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

robusto e "bone dry", com taninos massivos e uma bela acidez; o conjunto traz a assinatura da Tannat, mas com uma espinha dorsal muito mais mineral aportada pela Cabernet Franc; combina sabores de ameixa, cranberry e alcaçuz, com toques de couro e tabaco

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

pratos potentes, untuosos, parrilla uruguia, terrina de pato e foie gras, palleta de cordeiro assada ravioli de batata trufada, charcutaria e queijos



CULINÁRIA